Ирина Уханова, Юрий Манжура

Грибы России

Введение

Издавна в России грибы - один из самых любимых продуктов питания. Они вкусны и питательны. Их можно есть и в праздники, и в будни, и во время поста. В неурожайные годы грибы часто спасали людей от голодной смерти. В нашей книге приведено около 40 рецептов приготовления вкусных грибных блюд.

Однако, перед тем как что-то готовить из грибов, нужно научиться их собирать, отличая съедобные от несъедобных, и правильно перерабатывать. В нашем справочнике описан внешний вид более чем 200 грибов. Но даже если вы видите перед собой ядовитый гриб, не торопитесь уничтожать его. Пусть растет! В природе все сбалансировано, и каждый гриб по-своему участвует в жизни леса. Из некоторых ядовитых грибов делают лекарства. Ну и наконец, они просто радуют глаз (например, красный мухомор).

Для настоящих грибников, конечно, важны их трофеи, но не менее важны просто поход в лес, общение с природой. Они любят и берегут ее.

Мы будем рады, дорогой читатель, если, прочитав нашу книгу, а может, и взяв ее с собой, вы захотите пойти в лес и заняться таким увлекательным делом, как сбор грибов.

Вы решили пойти в лес за грибами

Путь в лесах - это километры тишины, безветрия. Это грибная прель, осторожное перепархивание птиц. Это липкие маслюки, облепленные хвоей, жесткая трава, холодные белые грибы…

Константин Паустовский

Как правильно собраться

Первое - экипировка. Одежда должна быть легкой, удобной и прочной. Рубашка, куртка, брюки - желательно из плотной хлопчатобумажной ткани, легко впитывающей пот и в то же время обладающей хорошей воздухопроницаемостью. Плотная ткань не позволит вам стать несложной добычей комаров. Легкой одежда должна быть, чтобы меньший груз тащить на себе, когда вы с трофеями двинетесь в обратный путь. Сейчас не проблема приобрести летнюю камуфляжную форму, неплохо использовать неновые джинсовые рубашку и брюки. На случай дождя в рюкзаке должен быть непромокаемый плащ. Самый легкий - разовый плащ из полиэтилена - спокойно умещается в кармане. В платьях, юбках, тем более в шортах в лес не ходят. Также не стоит надевать новые красивые вещи, если, конечно, под видом сбора грибов вы не ищете свидания с «природной особью» противоположного пола. Прочность, легкость и удобство - вот основные критерии одежды грибника. После 10-15-километровой прогулки каждый грамм экипировки «весит» в 2-3 раза больше. Лучше нести вместо этого полезный груз - грибы, ягоды. Со временем вы сами найдете оптимальный вариант.

Обувь тоже должна быть легкой, прочной, желательно непромокаемой. Выбор варьируется от кроссовок до резиновых сапог. Несмотря на отсутствие дождя, утром зачастую трава мокрая от росы, ходить по ней, особенно если она высокая, - все равно вымокнуть. Мы советуем вам изготовить из прочной клеенки или легкой прорезиненной или плащевой ткани своего рода съемные голенища выше колен. К верхней части пришейте прочные тесемки. Поверх брюк наденьте голенища, привяжите тесемками к поясу брюк или к специально пришитой пуговице - и высокая влажная трава вам не страшна. Ноги обязательно должны быть сухими. В обувь подберите мягкие стельки, в холод - лучше войлочные. Обувь желательно надевать на две пары носков (хлопчатобумажные и шерстяные), а потому она должна быть на один-два размера больше вашего, ни в коем случае не тесной. Очень хорошо из резиновой обуви вынуть стельку, а на ее место положить мягкую сухую траву - ноги вам скажут спасибо. В дождливую погоду положите в рюкзак запасные носки в непромокаемом пакете. Обувь не должна протекать, подошва не должна быть скользкой. Чем лучше гнется обувь, тем меньше устанут ноги. Помните: ноги несут основную нагрузку.

Второе - во что собирать. Поскребите по сусекам и приобретите пару плетеных корзин: одну побольше, для основной массы грибов определенного вида, другую поменьше, она послужит для сбора отдельных видов грибов, малознакомых, которые вы хотите показать опытным грибникам. Если грибов много, пригодятся обе. Корзины желательно иметь такого размера, чтобы одна входила в другую и обе помещались в рюкзак. Так вам будет удобно нести их до места сбора. Рюкзак, естественно, нужен легкий, прочный, с 2-3 карманами, куда вы положите плащ, аптечку, носки, фляжку с водой и прочие необходимые принадлежности. Запомните! Только собранные в корзину грибы сохраняются дольше и

не крошатся. В крайнем случае можно использовать пластмассовые складные корзины с отверстиями, хотя они не всегда бывают в продаже.

Нельзя собирать грибы в полиэтиленовые пакеты и мешки: в них грибы «задыхаются», портятся очень быстро, особенно в жару, что грозит отравлением. Да и мнутся грибы в пакетах, и если туда случайно попал несъедобный или ядовитый гриб или вы положили его, чтобы показать соседу, в этой куче мусора вы можете не найти его или отломившийся от него кусочек, что также чревато отравлением. Не стоит собирать грибы и в пластмассовые ведра в жару. Поэтому опытные грибники идут в лес с рюкзаком, в который уложены корзины, или с легкими кузовами на лямках. Когда поклажа «едет» на спине, ваши руки свободны для сбора грибов и не так устают. И еще о мусоре. Чем меньше вы принесете его домой, тем легче вам будет перебирать грибы. Наши друзья, опытные грибники с огромным стажем, используют для предварительного сбора грибов сшитые из мягкого хлопчатобумажного материала фартуки-карманы. Это небольшие фартуки с тесемками, надетые поверх одежды, к которым пришит вместительный (35?25 см) карман из этой же ткани. Рюкзак с корзиной - на спине, руки свободны. Они собирают грибы в карман, затем аккуратно, очищая от мусора, перекладывают их в корзину. И грибы у них чистые, яркие, нарядные, и сбор быстрее. Попробуйте. Кстати, чтобы при наклоне грибы из корзины, стоящей в рюкзаке, не высыпались, ее можно прикрывать куском ткани, прикрепленным к ней с одного края. К этой ткани можно пришить и резинку и застегивать, натягивая по контуру. Если у корзины неподвижная центральная ручка, покрывало может состоять из двух полотнищ с вдетыми резинками, которые прикреплены к ручке и при закрытии раздвигаются к краям корзины.

Третье - инструмент для сбора. Конечно, речь идет о ноже, независимо от того, какой метод сбора вы предпочитаете: срезать грибы под корешок или срывать, аккуратно выкручивая. У сорванного гриба все равно нужно обрезать загрязненную почвой часть ножки. Если для сбора очень крупных или растущих кучно грибов нужен удлиненный нож, то для сбора остальных можно обойтись небольшим складным, желательно со специальным отверстием на рукоятке. Наш совет: пропустите в это отверстие круглую резинку, сделав петлю по размеру запястья. Нож не будет вам мешать, спокойно болтаясь в сложенном состоянии на той руке, которой вы срезаете грибы. Открыли нож, срезали грибы, сложили и пошли дальше. Так вы его не потеряете и не забудете в лесу. Не ходите с большим длинным ножом, как тать на большой дороге, - это опасно. Особенно если упадете, что бывает в походе, вы можете пораниться. Это опасно при ходьбе по склонам, в оврагах, балках, по скользкой траве и сучьям. Вот почему складной нож - это оптимальный вариант.

К дополнительному снаряжению можно отнести компас, кусок шнура или веревки, аптечку. Для совсем, как теперь говорят, «продвинутых» грибников - сотовый телефон (правда, в глубоких балках связь отсутствует, но в некоторых местах и по выходе из леса им можно воспользоваться: мол, подавайте машину на 4-й километр - не могу урожай донести!). Компас - чтобы не заблудиться. Какой бы ты ни был знаток леса с умением определять стороны света по мху, муравьиным кучам, стволам, солнцу и т. д., но в пасмурную, туманную погоду или в незнакомом лесу компас незаменим. Приобретите небольшой наручный компас. Заходишь в лес, определяешь азимут - и выходишь в противоположном направлении, как бы ни петлял. Шнур или веревка потребуются для срочного ремонта, если вдруг оборвется лямка на рюкзаке или, не дай бог, оторвется пуговица или лопнет ремень на брюках. Аптечку комплектуйте с учетом ваших персональных болячек. Но всегда в пакете носите кусок бинта, ляпис или йод для прижигания ранки, пинцет, ватку.

Теперь о еде и питье. Тащить на себе комплексный обед глупо. Наш совет: во фляжку или небольшой термос налейте чай, добавьте 25-30 капель настойки лимонника. Получите напиток, хорошо восстанавливающий силы (гипертоникам не рекомендуется). Из еды захватите пару бутербродов на свое усмотрение, плитку шоколада. Еда и питье должны восстанавливать силы, а не набивать брюхо. Много поел - ты уже не ходок! Хорошо взять пару яблок или апельсинов: полезно и утоляет жажду.

Итак, снаряжение готово. Вы рветесь в лес. Потерпите и прочтите следующий раздел - о том, что доставляет немало неприятностей при походе в лес и как постараться избежать их или хотя бы свести к минимуму.

О комарах, клещах, змеях и прочих «прелестях»

Ох, лето красное! любил бы я тебя,
Когда б не зной, да пыль, да комары, да мухи…
А. С. Пушкин

Хорошо летом в лесу! Воздух напоен ароматом деревьев, цветов и трав, запахом прелой листвы и тонким грибным духом, и его хочется пить, глотать взахлеб до легкого головокружения. Все тело охватывает благодать единения с природой, сила вливается через легкие, идти легко и радостно. Вдруг тоненькое многоголосое «дз-зи-и-и»… Чпок! На щеке комар. Чпок! На лбу - другой. Как же это достает, выть хочется! Остервенело бьешь себя по щеке, по лбу. Хочется стать большим флаконом дихлофоса и фукнуть на мерзавцев, чтоб им всем пришел конец. А на руке уже десяток мелких вампиров. Лесные самолетики с противным звуком пикируют на тебя со всех сторон, и, если не намазался специальным средством, репеллентом, грибная охота испорчена напрочь. Лесной комар - честный боец, кусает сразу, как сядет. Это не домашний комар-зануда, который часами изводит своим тоненьким визгом и прячется при малейшем твоем движении. Но ввиду массовости атака лесных комаров создает ощущение несправедливости природы. Особенно когда перед носом стоят тугие молодые белые грибы, а на носу наливается алой твоей кровью ненасытная комариха. Поэтому открытые места: лицо, шею, кисти рук - нужно намазать антикомариным репеллентом типа «Тайги», желательно наименее токсичным для человека. Можно использовать вьетнамскую «Звездочку, она на 30-60 минут отбивает запах пота, привлекающий комаров. Есть много новых эффективных дорогих средств. Для совсем малоимущих подойдет одеколон «Гвоздика» (прощайте, лесные ароматы!) или полный набор крепкой русской ненормативной лексики. Последнее - для чисто психологического облегчения. То, что комары - переносчики различной заразы, известно любому еще со школы. В основном это малярия. Малярийный комар и садится по-другому: изящно откинув задние лапки вверх и в сторону. Но это его па можно оценить на стенке, где его видно. А когда на твоем лбу - увы, ты не увидишь, что он сделал: откинул лапки или закатил глазки от удовольствия. Поэтому лучше испортить ему аппетит и намазаться репеллентом. В местах массового распространения комаров (что для наших лесов нехарактерно) используют специальные сетки-накомарники, пропитанные репеллентом длительного действия.

Но вот что интересно. Очень эффективным средством против распространения комаров являются грибы, вернее, грибки. Один из них питается личинками комаров. Заражает, съедает личинку, споры попадают в следующую и т. п. Жаль, что ученые до сих пор не могут добиться искусственного размножения этого довольно теплолюбивого грибка. Хотя в Краснодарском крае этот грибок и нашли именно в личинках комаров. Другой вид грибка, эмпуза мушиная, охотится за мухами, отстреливая их спорами, которые, попав на муху, прорастают в ее теле. Мухе конец! Грибок из тела мертвой мухи целится в следующую своими мелкими спорами. Эмпуза Трилля так же расправляется с саранчой. Вот такие удивительные грибы есть в запасе у природы. Ну а пока давайте пользоваться репеллентами.

Но самыми опасными насекомыми-вампирами являются клещи. Они обладают способностью исподтишка проникать в любое место, вплоть до самого интимного. Помните, у Пушкина: «Впился ему в то место, роковое (излишнее почти во всяком бое)»? Причем при

укусе клещ выделяет в кровь анестезирующие вещества, делающие укус практически безболезненным и незаметным. Хоботок клеща, как пилка, имеет зазубрины, направленные по принципу гарпуна назад. Поэтому вытаскивать его надо, вращая по спирали, иначе хоботок обрывается. Клещ дышит телом, которое остается снаружи. Перед удалением клеща ему перекрывают кислород, капнув маслом или смазав вазелином его брюшко, и извлекать злодея нужно минут через 30 с помощью пинцета. Ранку обрабатывают йодом или спиртом. Если сразу не удалить клеща, место внедрения начинает зудеть, воспаляться, вплоть до образования нарывчика. Главная же опасность укуса клеща - это страшные болезни, переносчиком которых он является: клещевой энцефалит, крымская геморрагическая лихорадка на Юге России, менингит и другие. Массовое распространение клещей, особенно в южных районах, приняло катастрофические масштабы. Клещи безудержно распространяются в парках, садах, попадаются на бульварах городов. Способствуют этому и люди, бывающие в лесу, и животные, особенно птицы и собаки. Потепление климата, безморозные зимы также благоприятны для увеличения количества клещей. Раньше проводились противоклещевые обработки сельскохозяйственных животных, мест обитания вредителей, но в последнее время то ли из-за недостатка средств, то ли в силу указанных выше причин эпидемическая ситуация обострилась. Если несколько лет назад геморрагическую лихорадку переносил один вид клещей, то теперь эту заразу переносит уже шесть видов. Средства массовой информации сообщают о количестве погибших людей, санитарные органы расклеивают повсюду листовки с советами по профилактике, осмотру и удалению клещей. Короче, спасайтесь сами, как можете! Поэтому мы и уделяем так много внимания этому насекомому. Чтобы вы не стали кормовой базой, а тем паче жертвой клеща, строго соблюдайте профилактические меры. Начинать надо опять-таки с экипировки. Клещи любят шерстяную или ворсистую одежду, а хлопчатобумажную, гладкую ткань не любят: на ней трудно удерживаться. Обычно клещ ползет снизу вверх - значит, необходимы сапоги, - но может и «прыгнуть» с ветки. Да, клещ может спланировать с ветки на расстояние до полуметра, поэтому на голову лучше надевать косынку или кепочку. Желательно перед походом в лес обработать одежду антиклещевым репеллентом пролонгированного действия. Его наносят на рукава, воротники, штанины брюк, на пояс. Неплохое действие оказывает отечественный препарат «Пикник». Есть и другие отечественные и зарубежные средства. Одеться нужно так, чтобы осталось как можно меньше доступных для клеща участков: рубашка должна быть заправлена в брюки, одна пара носков надета под брюки, а вторая - поверх них, брюки заправлены в сапоги. Во время путешествия старайтесь не садиться на пеньки, стволы, на траву. И главное, периодически осматривайте свою одежду. Прошли немного - осмотрите брюки, рубашку. Увидели ползущего по ним клеща - стряхните его, но не руками, а веточкой, листочком. Если путешествуете не в одиночку, проводите взаимоосмотр. Лучше не берите с собой собак, кошек, а если уж взяли, осматривайте и их - и в лесу, и вернувшись домой. Выйдя из леса, снимите рубашку, осмотрите ее сзади, по возможности то же сделайте с брюками, осмотрите рюкзак и корзину. Придя домой, полностью разденьтесь и еще раз внимательно проверьте одежду, не пропуская ни одной складки. Попросите родных осмотреть недоступные вашему глазу участки тела. После перебирания грибов сделайте еще один осмотр: клещ может переползти на вас с корзины, стоящей у ваших ног. Если же, несмотря на все принятые меры, клещ все-таки впился в вас, не суетитесь и не паникуйте. Для извлечения клеща нужен хороший пинцет с плоскими губками. Аккуратно капните на торчащее брюшко клеща маслом или вазелином. В зависимости от того, на какую глубину клещ погрузился в кожу, ждите от 20 до 40 минут, следя за тем, чтобы он был полностью покрыт маслом или кремом. Потом захватите клеща пинцетом и, осторожно вращая в одну сторону, вывинтите его, стараясь не оторвать голову. Удалив клеща, стряхните его во флакончик с плотной пробкой, место укуса смажьте йодом и - бегом в Центр санэпиднадзора, конечно не забыв предварительно одеться. Боитесь, что сами не справитесь с извлечением клеща - платите доктору, он вам поможет. Если вы не можете или не захотите идти к врачу, то клеща сожгите, а сами вни-

мательно следите за своим состоянием. При первых признаках недомогания: повышении температуры, слабости, головной боли, носовых кровотечениях, появлении на коже сосудистых «звездочек» - немедленно вызывайте врача, сообщив об укусе. Инкубационный период лихорадки длится от нескольких дней до двух недель, но, как правило, признаки заболевания появляются на 3-5-й день. Смертность от энцефалита составляет 10-15 %, от геморрагической лихорадки достигает 25 %. Так что с клещом шутки плохи.

Много интересных встреч в лесу. Например, со змеями. В наших лесах и степях наиболее часто встречаются ужи и гадюки. Ужи безвредны для человека, а вот встреча с гадюкой может принести неприятности. Змея, как правило, не нападает на людей, стараясь скрыться, но бывают исключения, если вы нечаянно наступили на нее. Опасны гадюки в брачный период, когда они свиваются в клубок. Само по себе это зрелище не для слабонервных! Старайтесь быть внимательными, особенно проходя по высокой траве. Заметив змею, обойдите ее. Запомните: главные отличия ядовитой змеи от безобидного ужа или медянки, которую многие ошибочно считают ядовитой, - голова и хвост. У ядовитой змеи голова треугольная или трапециевидная, расширяется по бокам, хорошо отграничена от туловища, хвост, как правило, резко сужается. Голова ужа и медянки плавно переходит в туловище, сходя на нет. У ужа на голове яркие желтые или оранжевые пятна, самцы медянки имеют красно-бурую или медно-красную окраску, самки - серо-бурую с 2-3 продольными рядами темных пятен. Помните, без причин не нужно никого убивать, какой бы страх или омерзение ни вызывало у вас животное. У них, у животных, свои дела, у вас - свои. Кроме того, не они пришли к вам в дом, а вы к ним. Если все-таки гадюка вас укусила, то первая помощь такова: место укуса обмывается перекисью водорода, но не алкоголем. Как можно скорее нужно добраться до врача, а если есть сотовый телефон, вызвать МЧС. Высасывать яд из ранки можно только при уверенности, что во рту нет ни единой язвочки, царапинки, незапломбированных поврежденных зубов, т. е. практически никогда нельзя. Для отсоса яда можно использовать вакуумные присоски, но они вряд ли будут у вас под рукой. Сразу после укуса нужно выдавить кровь из ранки - так вы удалите часть яда. Нельзя накладывать жгут, прижигать место укуса, пить алкоголь. Справедливости ради надо сказать, что смертельные случаи от укуса гадюк редки (около 1 % от числа укушенных, и то крупными видами). Яд гадюк используется в медицинских целях.

Кроме этих наиболее частых неприятных встреч, могут быть и другие: с ядовитыми пауками, кабанами, волками, медведями в горах и др. Дикое животное, если это не подранок, редко нападает на человека, но в лесу нужно быть осторожным: не один вы там бродите. Теперь переходим, пожалуй, к одному из главных разделов.

Культура сбора грибов

Мухомор - белому: «Вон мужик в лес с ножом вошел, срежет тебя!» Белый - мухомору: «Найдет меня или нет - еще вопрос, а вот по твоей конопатой физиономии пинка сапогом даст!»

Анекдот

Да, именно культура сбора. Конечно, если вы хотите собирать грибы регулярно, каждый год, и чтобы они все время радовали вас урожаем. Постарайтесь поспособствовать этому - и будете вознаграждены. Методы поиска грибов, навыки их сбора, опыт - все это приобретается и совершенствуется с годами. Уверены, что, внимательно изучая природу, ведя дневник, запоминая все хитрости этой «охоты», вы выработаете свой стиль и метод сбора грибов. И самым главным принципом у вас должен быть закон сохранения природы, то есть ненанесение ей ущерба в любом виде.

Лучше всего в первый раз по грибы идти с опытным грибником, который может показать на первых порах несколько видов грибов. У вас нет такого знакомого? Не беда! В лесу всегда можно встретить человека, который подскажет, хороший или плохой гриб вы нашли. Как его узнать, опытного грибника? Такие грибники не суетятся, не скачут стадами по лесу. В основном ходят в одиночку, максимум - вдвоем. Обычно за спиной у такого человека старый, выбеленный солнцем рюкзак, в руках корзина. Посмотрите, как детально он обследует местность - это пригодится вам. Не было еще случая, чтобы опытный грибник не объяснил новичку, какой гриб тот нашел. А вот рассказов о грибных местах можете не ждать: это наивно. Конечно, если вы сядете ему на хвост, он уйдет. Не у всякого хватит терпения и времени, чтобы передать вам свой опыт. Но постепенно, совет за советом, поход за походом, вы приобретете достаточно опыта, чтобы ходить по грибы не опасаясь. У нас есть хорошие грибники. Клан опытных грибников особый, конкуренция у них, конечно, есть, но она никогда не переходит в злобу и недоброжелательность. Присоединяйтесь!

Первых собранных вами грибов не должно быть много. Принесли домой, взяли книгу, и садитесь сами перебирать грибы, внимательно рассматривая их, сравнивая с иллюстрациями. Обычно грибники первый отбор грибов делают еще в лесу, чтобы не тащить лишний груз домой. Выбраковываются сомнительные (золотое правило: не уверен - выброси), червивые, а также имеющие нехарактерный для данного вида запах. Для малоизвестных грибов, которые вы хотите показать опытному грибнику, есть небольшая отдельная корзинка. Ну а с вас какой спрос? Вы ведь начинающий грибник. Поэтому, отобрав с помощью книги и советов те грибы, в съедобности которых есть полная уверенность, употребляйте их в пищу в небольшом количестве, приготовив как надо. Посмотрите, в каком виде кулинарной обработки гриб нуждается. Если написано, что гриб нужно предварительно отварить, отваривайте, отвар слейте. В наше экологически непростое время лучше все грибы, кроме тех, что предназначены для сушки, перед приготовлением отваривать. Если вам ничего не смогли подсказать о съедобности гриба, безжалостно выбрасывайте, особенно такие, которые имеют вольву, или мелкие грибы белого цвета. Да, кстати, те грибы, которые вы хотите определить, в лесу берут вместе с корнем, не отрезая его, и желательно взять плоды разного возраста.

Рассмотрим идеальный случай (в наших лесах такое уже бывает редко). Все сошлось в погоде: нужная влажность и температура, фаза луны - словом, все как нельзя лучше для роста грибов. Вы в лесу, а вокруг каких только грибов нет! Они массой толпятся под деревьями, залезают на пни, стволы, торчат у самой тропинки, разные по размеру, виду, окраске. Вот стоит красавец мухомор, вы его сразу узнали. Не надо его сбивать сапогом или палкой, пусть живет. Красный мухомор - ядовитый, но благородный гриб: своим ярким видом он сигнализирует об опасности. Так вот, он живой, как и деревья вокруг, трава, цветы. Давайте представим себе картину. Стоит лес, масса деревьев: тут и могучие дубы, стройные сосны, мраморные буки, березки, грабы, ясени. Поднялись они над землей, держась за нее корневищами. Вся земля пронизана корнями, которые, переплетаясь друг с другом, образуют своего рода единую массивную нервную систему; сломали вы ветку - закричало дерево от боли, по корневой «нервной системе» передало лесному братству: идет беда! Грибница, которая своими гифами связана с корнями деревьев, тоже получает сигнал боли. И прячутся грибы - страшно им. Хмурится лес, недобро смотрит на вас. То корягу под ноги подсунет, чтоб споткнулись, то веткой по лицу хлестнет, ткнет в бок сучком. Уйма тяжей-гифов грибницы, по количеству нитей сопоставимая с числом клеток головного мозга, эта подземная «антенна» леса, передает ему информацию. Зря сломана ветка, зря сбит мухомор, растоптана поганка. Дрянь человек идет, берегись! Может, это и фантазия, но вспомните наших предков. Они бережнее и благоговейнее относились к природе. Срывая растение, просили у него прощения, поклонялись деревьям (не отсюда ли слово «привет» - «при ветках»?). Недаром травники прошлого так эффективно лечили болящих: бережно сорванные ими травы не несли негативного заряда. Многое еще неведомо

нам, современным людям, возомнившим себя «царями природы». Сейчас уже известно, что деревья помогают человеку восстановить энергетику, подлечивают его. Есть сообщения ученых о том, что растения обладают интеллектом. Грибы и вовсе загадочные живые существа. И содержат гликоген, как животные, и клетки их защищены хитином, как у насекомых, а некоторые виды (слизевики) и вовсе умеют передвигаться! Не говорят? А всегда ли это нужно для общения? Про телепатию слышали? Поэтому хотя бы уважать надо, если не понимаешь и не любишь.

Запомните: поможешь лесу, грибу - получишь отклик обязательно! На добро лес отзовется добром. Аккуратно срезая или срывая гриб, вы не убиваете его, ведь основное тело гриба, мицелий, расположено под землей, а то, что мы собираем, - плодовые тела, призванные размножать споры. Видишь старый боровик или подберезовик - повесь его на сук, споры разлетятся дальше, будет больше грибов. Попробуйте, это вам ничего не стоит. А на душе будет приятно: чем-то помог другу-лесу. Не швыряйте пакеты или бутылки - они не сгниют сотни лет, - унесите их из леса, бросьте в мусорный контейнер. Меньше яда поступит к корням и грибнице, чище и вкуснее будут грибы и ягоды. Тем более что многие грибы целебны, но об этом отдельный разговор. Некоторые грибники, даже со стажем, вредят грибам, используя при поиске срезанную или сломанную палку. Да, во многих книгах имеется такая рекомендация для облегчения сбора. Плохо это или хорошо? Судите сами. Каждый сухой листочек, веточка, лежащие на земле, создают свой микроклимат грибнице. Только при совпадении очень многих факторов зарождается гриб. И тут вы со своим дрючком! Отодвинули листья, потревожили почву, испортили «погоду» в грибном доме. Мягко говоря, сорвали с дома крышу. А потом удивляетесь, что грибы в этом месте исчезли. Представьте, что в некой стране завелся глупый царь с такими же советниками. Советники надоумили - царь сделал. В стране разрушили дома, где живут люди, внедрили реформы, от которых людям стало нечего есть, поставили народ на грань вымирания. И ждут от несчастных удвоения населения и доходов. Вымрут люди, проклиная «реформаторов». Так и грибы. Не слышны их бессловесные проклятия, но так же больно и им. Даже попытка припрятать гриб, чтобы он подрос, редко бывает удачной. Уж очень это хрупкий мир - среда обитания. Поэтому, аккуратно срезав или выкрутив гриб, уплотните ямку, осторожно прикрыв листвой с другого места. Приходите сюда дня через два - уверяем вас, что сможете срезать подросшие грибы. Обязательно научитесь запоминать грибные места. Дома, перебирая грибы, вспомните, где вы нашли самые интересные, красивые, мысленно повторите маршрут. Дайте грибным местам свои названия, такие как Белая горка, Лисичкины угодья, Царство опят и другие, все зависит от вашей фантазии. Сведения о ваших походах схематично заносите в дневник. Рекомендуем записывать каждый поход с указанием даты, погоды, количества найденных грибов и их видов, особенностей местности, природных явлений, пород деревьев, под которыми нашли грибы, занося придуманные вами названия места. Это вам пригодится, это ваша личная копилка грибной науки. Срезанные или сорванные вами грибы аккуратно очистите от листьев, хвои, почвы. Не бросайте гриб в корзину, а нежно уложите его шляпкой вниз. Многие грибы имеют очень хрупкую, ранимую мякоть. С самого начала привыкайте к аккуратности, не приносите домой грибной хлам и лом. Желательно каждый вид грибов класть в отдельную корзинку, но на практике это сложно. Некоторые грибы имеют горький млечный сок, иногда изменяющий цвет на воздухе. Вы можете испачкать другие грибы. Можно перекладывать грибы бумагой. Особенно деликатного обращения требуют сыроежки: они очень хрупки. Некоторые умельцы оборудуют корзины перегородками - получается несколько отделений; другие имеют дополнительные днища: собрав определенное количество грибов, перекрывают слой вставленным донышком и наполняют следующий уровень и т. д. Так грибы меньше мнутся.

Извечный вопрос о том, что лучше для нанесения меньшего вреда грибнице: срезать или срывать гриб? Наше мнение: применимы оба способа. Срезать лучше пластинчатые грибы, аккуратно беря ножиком под корешок. Особо ценные трубчатые грибы лучше изв-

лекать рукой, вращая гриб, чтобы оборвались тяжики. Вынешь полностью такой красавец белый - иногда даже поцелуешь в шляпку - до того красив! Перед тем как положить в корзину, очищайте корешок от земли. Не забудьте присыпать образовавшиеся ямки, уплотнив рукой. При сборе массовых грибов не обдирайте их вместе с корой. Хотя надо заметить, что такой опасный паразит леса, как опенок, очень живуч, его вынос грибниками из леса в период плодоношения благоприятен для деревьев. Но когда некоторые «скребуны» буквально счищают с коры мизерные грибочки, они уподобляются собаке на сене: ни себе, ни людям. Отнеситесь к сбору грибов так же трепетно, как к выращенным вами овощным культурам на даче. Найденные старые червивые грибы не просто вышвыривайте, а, измельчив на кусочки, раскладывайте по пути в подходящих местах: под листву и мох рядом с теми деревьями, под которыми они растут. Лес отблагодарит вас непременно щедрыми своими дарами.

Отравления грибами

Грибы можно есть все, но некоторые только один, последний раз в жизни.
Шутка

В первой главе мы рассказали, что начать свою карьеру грибника нужно с экипировки, дали общие советы. А в этой главе, отбросив шутливый тон, расскажем об основных причинах, приводящих к отравлениям, и постараемся убедить вас, что самое главное - знать грибы «в лицо», знать правила их сбора и переработки. А если случилась беда, возможно, наши советы позволят свести ее к минимуму.

Грибная охота привлекательна, грибы вкусны, и даже участившиеся случаи отравлений не способны отбить охоту у настоящих грибников и у тех, кто недавно «заболел» этим очень увлекательным делом. А в последние годы в леса устремились тысячи любителей. И среди них немало таких, кто плохо представляет себе, какие опасности подстерегают грибников, которые не дают себе труда изучить причины, приводящие к отравлениям. Постараемся вам помочь, а вы постарайтесь следовать нашим подсказкам и советам других опытных грибников и микологов.

Общеизвестно, что среди грибов встречаются ядовитые и даже смертельно опасные. Более того, отравиться можно и съедобными грибами. У некоторых людей существует идиосинкразия на грибы, проявляющаяся в высыпаниях на коже. У других аллергию могут вызвать зрелые споры грибов, и возникает так называемая сенная лихорадка и даже тяжелые астматические заболевания. Съедобные грибы, если они дряблые, перезрелые, в значительной мере поврежденные насекомыми, оттаявшие после воздействия отрицательных температур, также могут быть причиной отравлений. Опасными для жизни могут стать съедобные грибы, собранные в лесонасаждениях, обработанных гербицидами или пестицидами, вдоль автомобильных дорог с интенсивным движением, в зонах выброса вредных отходов промышленных предприятий, так как грибы способны аккумулировать в себе соли тяжелых металлов и другие опасные вещества. По этой же причине следует избегать сбора грибов на свалках и компостных кучах, куда могли сливать или сбрасывать ядовитые отходы. Для людей с больными печенью, почками, желудочно-кишечным трактом, для маленьких детей грибы являются продуктом, употребление которого нежелательно или требует определенных ограничений. Наконец, причиной недомогания или слабого отравления может стать банальное объедание.

Помнить нужно и об условно съедобных грибах, которые становятся безвредными лишь при соответствующей тепловой обработке. Без опасений в сыром виде можно употреблять

белые грибы, собранные в экологически чистом районе, иудино ухо и молочай (жареный и печеный он, правда, вкуснее).

Опасными являются и грибы, которые своевременно не переработали, особенно собранные в полиэтиленовые мешки, в которых они быстро «задыхаются». В общем, сроки переработки грибов условно можно приравнять к срокам обработки свежей рыбы. Строго говоря, ядовитых грибов не так уж много. В Европе их около ста, из них смертельно ядовитыми считаются около десяти (некоторые мухоморы, галерины, паутинники, мелкие зонтики).

Отравления грибами бывают нескольких типов в зависимости от вида ядов, содержащихся в тех или иных группах. Попытаемся дать картину отравлений некоторыми грибами и привести рекомендации, встречающиеся в литературе, по лечению этих отравлений (только по назначению врача).

Грибы, содержащие циклопептиды

К этой группе грибов относятся бледная поганка *(Amanita phalloides)*, мухомор весенний *(Amanita verna)*, мухомор белый, или вонючий *(A. virosa)*, галерина окаймленная *(Galerina marginata)*. Сюда же некоторые авторы относят ложноопенок серно-желтый *(Hypholoma fasciculare)* и паутинник оранжевый *(Cortinarius orellanus)*.

Все эти грибы содержат крайне опасные яды (фаллоидины, амантины, орелланины), которые не разрушаются при тепловой обработке. При отравлении этими грибами очень длительный латентный (скрытый) период - от нескольких часов до 14 суток. Помните: отравление тем опаснее, чем дольше период между едой и появившимися симптомами отравления. На первых порах сильного отравления не наблюдается. Яды с кровью транспортируются ко всем жизненно важным органам, но явных признаков нарушения их деятельности не наступает. Признаки сильного отравления появляются, когда яды достигают головного мозга и воздействуют на центры, регулирующие функционирование тех или иных органов. Начинаются рвота, понос, обезвоживание организма. У больного возникает неутолимая жажда, холодеют конечности, начинаются судороги. Парализуются нервы, регулирующие движение крови по сосудам, кровь густеет, застаивается. Резко падает давление. Появляется желтуха, так как ткани печени перерождаются, возникает почечная недостаточность. Такие отравления, как правило, приводят к летальному исходу. Нужно помнить, что смертельная доза для взрослого человека - 20-50 граммов свежих грибов. Лечение больных сводится к поддержанию функций почек и печени. Неплохие результаты дает лечение специальной сывороткой, но она очень дорога и вряд ли сможет быть быстро предоставлена в распоряжение врачей. Есть сведения о применении тиоктацида, пенициллина, витаминов С и К, силлибина (экстракта расторопши пятнистой).

Ядовитые грибы этой группы неопытные грибники принимают за съедобные: бледную поганку - за леечные шампиньоны, зеленую и зеленоватую сыроежки - за рядовки; белый мухомор путают с шампиньонами, поплавками, рядовками белого цвета, зонтиками; галерину окаймленную принимают за летний опенок, серопластинчатый опенок, зимний опенок; ложноопенок серно-желтый - за опенок летний, зимний, осенний. Паутинники же с оранжево-красноватыми шляпками и волокнисто-фетровой поверхностью нельзя собирать вообще, так как их определение затруднено.

Грибы, содержащие мускарин, мускаридин, мусказон

К таким грибам относятся мухомор красный *(Amanita muscaria)*, мухомор пантерный *(A. pantherina)*, волоконница Патуйяра *(Inocybe patouillardii)* и некоторые другие волоконницы, говорушка беловатая *(Clitocybe dealbata)*, говорушка восковатая *(C. cerussata)*, гово-

рушка растрескивающаяся *(C. rivulosa);* есть сведения, что эти яды содержит мицена розовая *(Mycena rosea).*

Первые признаки отравления появляются через 0,5-2 часа. Начинаются рвота, понос, лицо пострадавшего краснеет, увеличивается слюно- и потоотделение, усиливается сердцебиение, возникают одышка, судороги. Энергичное промывание желудка и прием лекарственных препаратов, в частности атропина (под контролем врача), приводят к положительным результатам.

Ядовитые грибы этой группы тоже путают со съедобными грибами: волоконницы - с лесными шампиньонами, съедобными энтоломами (подсливником), майским грибом, луговыми опятами; мухомор пантерный - с мухомором серо-розовым; говорушки - с некоторыми рядовками, луговыми опятами.

Грибы, содержащие гиромитрин

К их числу относятся строчки. Первые признаки отравления проявляются через 2-12 часов. Это слабость, головокружение, боли в желудке, рвота. Затем нарушаются функции печени. Иногда отравление приводит к летальному исходу.

Здесь хочется сказать вот о чем. Не существует единого мнения о съедобности строчков. В западной литературе строчок обыкновенный *(Gyromitra esculenta)* и строчок гигантский *(G. gigas)* часто характеризуются как смертельно ядовитые. В России же издавна они употреблялись в пищу. Возможно, это как-то связано с географическим обособлением ядов. Во всяком случае, необходимо твердо усвоить, что употреблять строчки нужно весьма осторожно, в небольших количествах и только после соответствующей обработки (сушки или отваривания). Строчки часто путают со съедобными сморчками. Нужно обратить внимание на то, что в некоторых отечественных книгах прежних лет иногда сморчки называют строчками и наоборот.

Грибы, содержащие коприн

Сюда относятся навозник серый *(Coprinus atramentarius),* навозник мерцающий *(C. micaceus),* возможно, говорушка булавоногая *(Clitocybe clavipes).*

Отравление наступает, если после или до приема грибов человек употреблял алкоголь (в диапазоне 1-2 суток). Усиливается сердцебиение, краснеют лицо и все тело, возникают боли в желудке, рвота, понос, тревожное состояние. Эти признаки такие же, как при использовании препаратов типа антабуса. Отравление не является смертельным, проходит самостоятельно, если не было повторного употребления алкоголя, при котором оно может снова проявиться. Лакомкам, любящим копринусы, нужно помнить об этих свойствах грибов.

Отравления свинушкой тонкой

Раньше свинушка считалась съедобным грибом, принималась даже в государственные заготовки. Во всех старых книгах она обозначена как съедобный гриб. В настоящее время взгляды на нее изменились. Выяснилось, что свинушка содержит антиген, вызывающий выработку антител иммунной системой человека. Причем действие этого антигена на организм зависит от восприимчивости каждого человека. У некоторых может произойти чрезмерное образование антител, в результате случится аллергический шок. Признаки отравления могут проявиться через несколько часов или же несколько лет, так как токсин

способен накапливаться в организме. Нарушается функция почек, что может привести к смерти. Лечение заключается в поддержании деятельности почек.

Зная, что свинушку широко собирают наши грибники, предвидим усмешки и выпады в наш адрес: ели, едим и будем есть! Но мы считаем: предупрежден - значит вооружен. По крайней мере, советуем употреблять свинушки только после предварительного отваривания и не злоупотреблять количеством съедаемых грибов, если вы не в силах отказаться от их сбора.

Грибы, вызывающие желудочно-кишечные расстройства

К этой группе относятся шампиньон желтокожий *(Agaricus xanthoderma)* ; условно съедобные грибы, ядовитые в сыром или недостаточно проваренном виде: дубовик оливково-бурый *(Boletus luridus)* , сатанинский гриб *(B. satanas)* ; некоторые рядовки, например рядовка тигровая *(Tricholoma pardinum)* ; некоторые энтоломы: энтолома желтовато-сизая, или оловянная *(Ehtoloma lividum)* , энтолома весенняя *(E. verna)* ; млечники с очень острым соком: волнушка розовая *(Lactarius torminosus)* , млечник серо-розовый *(L. helvus)* и др. Кстати, всеми любимый осенний опенок в недоваренном виде или собранный оттаявшим после морозов также может стать причиной отравлений. При отравлении такими грибами отмечаются рвота, понос, иногда обморочные состояния. Симптомы проявляются быстро - через 0,5-2 часа. После промывания желудка и кишечника через один-два дня, как правило, наступает выздоровление.

Грибы, содержащие буфотенин («жабий» яд)

К ним относятся некоторые мухоморы, но отравление наступает только при большом количестве съеденных грибов или же при употреблении их ослабленными людьми. Буфотенин вызывает галлюцинации, истерию, эйфорию, бред.

Грибы галлюциногенные, содержащие псилоцин и псилоцибин

К ним относятся грибы из рода псилоцибе, например псилоцибе сосочковидное, или полуланцетовидное *(Psilocybe semilanceata)* , псилоцибе синеющее (P. cyanescens) и более слабые галлюциногены - псилоцибе навозное *(P. coprophila)* , некоторые грибы из рода панеолус *(Panaeolus)* , мицена чистая *(Mycena pura)* , некоторые другие виды из семейства строфарий *(Strophariaceae)* .

Первые признаки наркотического опьянения наступают через 0,5-1 часа. Начинаются приятные галлюцинации, продолжающиеся до 2 часов. Смертельной опасности в физическом плане эти грибы не представляют, привыкания они не вызывают. Однако систематическое употребление галлюциногенных грибов может привести к тяжелому психическому расстройству, депрессиям и даже к суициду. При лечении можно применять хлорпромазин.

Правила поведения при отравлении грибами

При первых признаках отравления нужно немедленно вызвать врача. До его прихода промыть желудок. Для этого дать больному 5-7 стаканов теплой воды с питьевой содой (1 чайная ложка на стакан воды). Затем следует вызвать у больного рвоту. Кроме того, необходимо дать пострадавшему слабительное. После этого уложить больного в постель, при

возникновении судорог к ногам положить грелку. Вопреки распространенному мнению, больному ни в коем случае не дают алкоголь, так как он ускоряет всасывание токсинов. Можно давать чай или подсоленную воду. Хорошо, если сохранились остатки грибного блюда или грибов, в крайнем случае не следует выбрасывать рвотную массу - это поможет быстрее идентифицировать яд и назначить правильное лечение.

Широко распространенные заблуждения

Несведущие грибники считают, что есть особые приемы, позволяющие отличить съедобные грибы от ядовитых. Вот некоторые из этих предрассудков.

Серебряная ложка или луковица темнеют в отваре ядовитых грибов. На самом деле потемнение происходит под воздействием ферментов, в частности тирозинады, а она содержится как в некоторых съедобных, так и в ядовитых грибах. От бледной поганки серебро не темнеет.

Насекомые, улитки не едят ядовитых грибов. На самом деле они едят и съедобные, и ядовитые грибы. Например, хороший гриб лисичка редко бывает червивым, а довольно ядовитый в сыром виде сатанинский гриб часто изъеден насекомыми.

Ядовитые грибы должны иметь неприятный запах. На самом деле бледная поганка имеет хороший запах, приятно пахнут мукой некоторые ядовитые говорушки и галерины, а съедобный молочай в зрелом возрасте и некоторые сыроежки издают запах ржавой селедки.

Ядовиты лишь грибы в зрелом возрасте. На самом деле белая и бледная поганка и другие смертельно опасные грибы ядовиты на любой стадии развития.

Ядовита лишь кожица грибов. На самом деле у бледной поганки, например, ядовиты даже споры.

Итак, нужно усвоить: нет простых и универсальных способов распознавания грибов. Человечество в течение тысячелетий методом проб и ошибок, платя тысячами жизней, узнавало, какие грибы ядовиты. Используя этот опыт, обобщенный в грибных справочниках, обращаясь за советом к опытным грибникам, неукоснительно соблюдая правила сбора и обработки грибов, вы обезопасите себя и своих близких от неприятностей или трагедии. Нужно твердо усвоить: лучше не взять несколько хороших грибов, если есть сомнения в определении, чем положить в корзину один смертельно ядовитый.

Лекарственные свойства грибов

- Скажите, доктор, помогут мне лекарства из грибов?

- Конечно! В наше время мы располагаем таким количеством лекарств, что для некоторых еще не придумали болезни!

Анекдот

Мать-природа, как настоящая любящая мать, лечит свое шкодливое создание - человека. Лечит всем, чем только может: травами и деревьями, талой и горной водой, свежим воздухом и солнцем. В благодарность она получает мусор, пожары, вырубку лесов, химическое заражение и т. д. И все равно лечит всеми средствами, несмотря на такое гадкое отношение к себе. Понятно, что грибы, как представители окружающей человека естественной природы, содержащие в своем составе белки, жиры, углеводы, ферменты, микроэлементы и витамины, должны обладать не только питательными, но и лекарственными свойствами.

Люди с давних пор использовали грибы для лечения многих заболеваний. Больше 2000 лет применяют лечебные свойства грибов дотошные лекари Востока, особенно китайские, тибетские, японские. Количество используемых ими в качестве лекарств грибов насчитывает более сотни видов. В европейской медицине и у славян грибы также использовались издавна, правда в меньшей мере, около тридцати видов.

Лекарственное применение некоторых видов грибов в свое время совершило революцию в медицине. Речь идет об открытии врачом-микробиологом Флемингом в 1929 году пенициллина, полученного из зеленой плесени. Правда, зеленую плесень применяли гораздо раньше, начиная с древних майя. С IX века ею пользовались жители Армении, о лечении ран этой плесенью писал Авиценна. Более ста лет назад русские ученые А. Г. Полотебнов и В. А. Манассеин также сообщили об использовании зеленой плесени. Вещества, содержащиеся в этих плесневых грибках, способные тормозить развитие или уничтожать болезнетворные микроорганизмы, назвали антибиотиками. Вслед за пенициллином из грибков разных видов были получены стрептомицин, биомицин, ауреомицин и другие. Началась эра антибиотиков.

Очень многообещающими оказались исследования, наряду с плесневыми грибами, и макромицетов - шляпочных грибов, трутовиков и прочих.

Ученым давно было известно об использовании некоторых макромицетов в народной медицине. Особой известностью славилась чага *(Inonotus obliquus)* . Это крупные черные наросты, бесформенные, шероховатые, растущие на стволах деревьев - березы, ольхи, рябины, клена и некоторых других. Лечебными свойствами обладает только березовая чага. Известен факт лечения опухоли губы у Владимира Мономаха настоями чаги. Жители Севера нашей страны заваривали из чаги целебный чай. Ученые обнаружили в грибе некоторые кислоты, полисахариды, флавоны, богатый набор минеральных соединений, микроэлементов и др. Естественный комплекс этих веществ и обусловливает лекарственные свойства чаги. Полученные из гриба птерины тормозят развитие опухолевых процессов. Чага нормализует деятельность печени, желудочно-кишечного тракта. Для лечения этих заболеваний выпускается препарат «Бефунгин».

В домашних условиях настой из чаги готовят так.

Измельченный сушеный гриб настаивать в кипяченой воде 5-6 часов в соотношении 1 часть гриба на 5 частей воды. Затем воду слить, подогреть до 50 градусов и залить ею грибную массу. Настаивать двое суток. Жидкость слить, осадок отжать через марлю. Полученный настой долить остывшей кипяченой водой до первоначального объема. Настой должен быть цвета гречишного меда. Хранится он в холодильнике не более 4 суток. Противопоказаний нет.

Также издавна известно применение лиственничной губки *(Fomitopsis officinalis)* , являвшейся предметом экспорта из России благодаря ее лекарственным свойствам. Гриб был известен еще в Древней Греции. Агарициновая кислота гриба помогает при туберкулезе. Лиственной губкой лечат астму, желтуху, различные ушибы. Препараты лиственничной губки оказывают снотворное, успокаивающее, слабительное действие.

В последнее время в результате космических цен на лекарства аптечный бизнес стал очень прибыльным. Пресса, телевидение, радио зарабатывают огромные деньги на рекламе чудодейственных средств, употребляя которые человек якобы легко и просто избавляется от мучающего его недуга навсегда. С громкими названиями: «Вечножив», «Здоровит», «Неболит»… Внезапно открытые на дне океана или у племен тамбу-ламбу, добытые в неимоверно сложных условиях, разрекламированные массмедиа, они переходят с прилавков аптек в домашние аптечки, вытряхивая далеко не лишние деньги у доверчивых граждан. Довершают «святое» дело оздоровления тысячи различных, простите за описку, «херомантов» и магов, глядящих со страниц газет и журналов взглядом голодной кобры. Настоящие целители почему-то не лезут в душу, народ сам их ищет по городам и весям. Факты налицо: исчезают только деньги, болезни остаются.

И вот на гребне этой волны добрались и до грибов. Причем особенно сильными лечебными свойствами обладают, как утверждает «наушно-популярная» литература, грибы, массово выращиваемые в Японии, Германии, Франции и других странах. Закон рынка: больше произвел - больше надо продать. Спору нет, грибы, несомненно, обладают лечебными свойствами и их применение будет расширяться. Более чем двухтысячелетняя история использования японского гриба шиитаке *(Lentinula edodes)* в восточной медицине подтверждает это. Но ко всем новым методом лечения нужно подходить достаточно осторожно, памятуя давний завет Гиппократа: «Не навреди!»

Давно известно, что не всем людям можно есть грибы, даже самые лучшие. Не принимает организм - и все тут, отравление происходит. Тем более осторожно нужно относиться к грибам, содержащим яды. Поэтому, прежде чем пробовать на себе какие-то рецепты и советы, посоветуйтесь с лечащим врачом или с хорошим гомеопатом.

В справочной части в некоторых статьях о грибах мы поместили сведения об их лекарственных свойствах и использовании в народной и официальной медицине.

Искусственное выращивание грибов

Наверное, самым древним из выращиваемых грибов является шиитаке, или сиитаке. Буквально «древесный гриб». Трудолюбивые японцы, не имеющие гигантских лесных просторов и вынужденные использовать каждый клочок земли своих островов, уже более 2000 лет выращивают этот гриб. Вначале его выращивали только на бревнах лиственных пород (дуба, бука, граба), а теперь и на специально обработанных опилках. Шиитаке по объему производства в мире на втором месте после шампиньонов. По вкусу шиитаке похож на молодой шпальный гриб, или пилолистник чешуйчатый, растущий у нас на древесине хвойных пород.

Разводят японцы и фламмулину бархатистую, или зимний опенок. Раньше его культивировали на отходах деревообработки, а в настоящее время сажают на смеси опилок и соломы в стеклянных банках. Японцы подобрали такие штаммы гриба, которые дают наилучшие результаты. Все процессы приготовления субстрата, заражения мицелием, выращивания и упаковки готовой продукции механизированы.

Первенство по количеству мирового производства принадлежит шампиньону двуспоровому - более 75 % всех культивируемых грибов. Очень вкусный и полезный гриб, требующий, однако, довольно больших затрат. Трудоемкий процесс приготовления компоста для крупных хозяйств, необходимость регулярной замены и обеззараживания компоста, потребность в больших производственных помещениях, оборудованных устройствами для поддержания температуры и влажности, - вот некоторые сложности при выращивании шампиньонов. Тем не менее все затраты окупаются с лихвой, и производство грибов неуклонно растет.

В странах Юго-Восточной Азии и Дальнего Востока уже более трех веков культивируется вольвариелла вольвовая, которую называют еще соломенным грибом, травяным шампиньоном, хотя этот гриб - из семейства мухоморовых. Близкими его родственниками являются встречающиеся у нас вольвариеллы красивая и вязкошляпковая.

Широко культивируют во всех странах вешенку обыкновенную, или устричную. Впервые ее начали искусственно выращивать в Германии. Там же одним из самых любимых культивируемых грибов является опенок летний, или кюнеромицес изменчивый, хотя впервые его начали выращивать в СССР.

Самый молодой из «прирученных» грибов - это строфария кольцевая, или кольцевик. Он выращивается на простом субстрате - соломе, сельскохозяйственных растительных отходах.

В странах Юго-Восточной Азии разводят иудино ухо, серебряное ухо.

Во Франции культивируют черный трюфель. Там продают саженцы деревьев, зараженные грибницей трюфеля.

В дальневосточных странах культивируют намеко, похожий по вкусовым качествам на летний опенок; в Германии и Франции в небольших количествах выращивают сморчки. Есть обнадеживающие результаты по выращиванию навозника белого, трутовика разветвленного, грибной капусты, трутовика лакированного (в лечебных целях) и других грибов.

Если вы интересуетесь выращиванием грибов, то для достижения успеха вам нужно изучить литературу по данному вопросу. На своем приусадебном участке можно получить сморчки, которые хорошо растут под яблонями. Можно выращивать шампиньоны, но это достаточно трудно, так как требует оборудованных помещений и сложного компоста. Только в закрытых помещениях можно культивировать зимний опенок, поскольку он способен паразитировать на живых деревьях. Если вы приобретете мицелий кольцевика, его можно выращивать в полиэтиленовых мешках на остатках соломы, кукурузных стеблях. Хотим предостеречь от попыток разведения осеннего опенка: он быстро погубит ваш сад. А вот летний опенок (именно кюнеромицес изменчивый, а не разновидность осеннего опенка, которую у нас называют летним опенком) смело можно выращивать на пнях фруктовых деревьев, на живых деревьях он не паразитирует.

Если вы решили приручить грибы, знайте, что у вас не получится вырастить на даче белые грибы, подосиновики, подберезовики и прочие микоризообразователи. Эти грибы растут только под определенными породами деревьев. Допустим, вырастить лиственничный масленок вы сможете только при наличии на участке лиственниц, ни под какими другими деревьями он не вырастет.

ИТАК, ДЕРЗАЙТЕ,
А МЫ ЖЕЛАЕМ ВАМ
УСПЕХОВ В ЭТОМ БЛАГОРОДНОМ ДЕЛЕ.

Переработка и заготовка грибов

Когда маринованья и соленья
Опять подходит важная пора,
Пусть трудовая жажда накопленья
Да не минует вашего двора!
П. П. Маракулин

Найти и собрать грибы - это наиболее приятное и наименее трудоемкое звено в цепи превращения лесной добычи в пищу. Грибы, как известно, содержат белки, углеводы, влагу, что делает их скоропортящимся продуктом, поэтому они требуют быстрой переработки. Как бы вы ни устали после «тихой» охоты, сразу по приходе домой нужно заняться трофеями. Сначала переберите грибы, очистите от мусора, отделите трубчатые от пластинчатых. Разложите грибы по группам в зависимости от дальнейшего их использования. Способов сохранить грибы в течение длительного времени есть несколько: сушка, солка, маринование, замораживание. Грибы с едким млечным соком, предназначенные для солки, сразу после очистки замочите в большом количестве холодной воды. Грибы, которые вы хотите замариновать, тщательно очистите, вымойте в нескольких водах, в том числе под проточной, порежьте и поставьте отваривать, а сами займитесь грибами, предназначенными для сушки. Грибы для маринования и кулинарной обработки, когда их много, лучше всего обрабатывать с помощью кипятка. Желательно для этого иметь дома пару эмалированных или алюминиевых кастрюль емкостью 10-20 литров. Кастрюлю примерно на треть нужно наполнить водой и воду вскипятить. Опустить в кипяток грибы и подер-

жать там 5-10 минут, пока они не «обмякнут». За это время на дно кастрюли опустится большая часть остатков почвы и мусора. Грибы нужно достать дуршлагом и приступить к мойке под проточной водой. Тщательно промыть грибы поможет сито на подставке. Таким способом особенно хорошо обрабатывать ломкие грибы типа сыроежек. При разрезании вымытых грибов на кусочки нужно тщательно следить, чтобы загрязненные места были вырезаны, прилипший мусор удален. Есть грибы, у которых лучше снимать кожицу со шляпки, например маслята, мокрухи и др. Кожицу снимают с сухих грибов, а потом опускают их в кипяток. Многие виды грибов требуют предварительного отваривания перед обработкой. Но даже те, для которых это не обязательно, лучше довести до кипения, а отвар слить. Это, бесспорно, ухудшает вкусовые качества, но рекомендуется с учетом не совсем благополучной экологии. Предпочтительные виды переработки для каждого вида грибов указаны в справочной части.

Сушка грибов

Это, пожалуй, самый древний и бесхитростный способ сохранения грибов в течение длительного времени. Лучшими для сушки, бесспорно, являются белые грибы. Жареный или маринованный белый гриб очень хорош, но, положа руку на сердце, признаем, что не отстают от него по вкусовым достоинствам подобным родом приготовленные дубовики, подосиновики и некоторые другие. Сушеный же белый на порядок превосходит другой грибной народец. Во-первых, он не темнеет в сушке, за что и прозван белым. Бульоны и супы из него получаются светлые, красивые. Во-вторых, и это главное, он приобретает такой неповторимый, крепкий, невообразимо манящий аромат, что понимаешь: именно за это он и назван царем всех грибов. А так как счет найденным белым идет на штуки, то лучше всего их пустить на сушку. Хороши для сушки и так называемые черные грибы - подберезовики, подосиновики. При высыхании они становятся черными, бульон из них хоть и вкусный, но темный. Зато они незаменимы для приготовления грибной икры, которая по вкусовым достоинствам получается не хуже рыбной. Очень пикантным специфическим ароматом обладают сушеные сморчки, неплохи сушеные шампиньоны. Можно также сушить моховики, опята, зонтики. Очень вкусны луговые опята. Они легко высыхают до почти невесомых лепестков, но, если вам захочется зимой свежих грибов, стоит замочить их в воде - и пожалуйста! Они разбухают и становятся как свежесорванные, остается только пригласить их на сковородку. Легко высушить грибы-зонтики, зимой из них получаются вкусные начинки для пирогов. Хороший крепкий аромат приобретают высушенные дождевики, но для сушки нужно брать только безупречно молодые экземпляры. Из пластинчатых грибов можно посушить опенки, сыроежки. Лисички получаются очень жесткими, млечники в сушку не годятся.

В сушку нужно отбирать нечервивые крепкие грибы, тогда из них получится качественный продукт. Но и переросшие, не годящиеся для маринования тоже можно высушить, а потом приготовить из них порошок. Предназначенные для сушки грибы нужно нарезать пластинками толщиной 0,8-1 см. Грибы можно сушить в печах, духовках, на солнце. Пластинки грибов нанизывают с помощью иголки на суровую нитку, стремясь к тому, чтобы ломтики не соприкасались. Затем связки развешивают на солнце, растягивая их, чтобы грибы не сбились в кучку. При сушке на воздухе с повышенной влажностью, например в горах, на ночь грибы заносят в помещение, чтобы на них не конденсировалась влага. О сушке в русских печах мы подробно говорить не будем: их практически не осталось. Грибы в них сушили на противнях, застеленных соломой; после того как печь протопится, температуру регулировали заслонкой. Наиболее быстрый и распространенный современный способ сушки - это сушка в духовках. В них можно сушить грибы на сетках, решетах. Можно нанизать грибы на деревянные лучины или металлические спицы, которые воткнуты вертикально в кастрюлю, наполненную песком. Высохнут грибы и на специаль-

ных сушилках, установленных над газовыми горелками. Главное, нужно помнить принцип: сначала грибы подвяливают при температуре 50 °С, а затем досушивают при 60-70°, и сушка должна проходить при слегка открытой духовке для циркуляции воздуха. Процесс считается законченным, когда грибы слегка гнутся, ломаются, но не крошатся. Выход сушеных грибов в зависимости от вида составляет 15-25 % от первоначальной массы.

Важно правильно сохранить высушенные грибы, чтобы они не испортились и в них не завелись вредители. Вот несколько способов. Грибы помещают в полотняный мешочек, предварительно прокипяченный в очень крепком соляном растворе, плотно завязывают и хранят в сухом месте. Можно засыпать грибы в стеклянные баллоны, плотно закрыв их полиэтиленовыми или завинчивающимися крышками. Можно связки грибов обернуть несколькими слоями марли и подвесить в теплом сухом помещении. Хорошо в емкости и мешочки с сушеными грибами насыпать по столовой ложке питьевой соды. Долго хранятся грибы в виде порошка. Для его изготовления подходят дождевики, а также пересушенные или не очень плотные сушеные грибы. Их нужно растолочь в ступе или размолоть в кофемолке, закрыть порошок в стеклянные емкости и хранить в темном месте. Очень высокого качества получаются грибы, особенно белые, высушенные в холодильнике. Для этого их следует нарезать пластинками не толще 0,5 см, завернуть малыми порциями в бумажные пакетики и разложить в любых свободных местах холодильника (не в морозильной камере!). В течение нескольких дней грибы высохнут, их хранят уже вне холодильника. Сухие грибы необходимо периодически проверять; если вдруг они отсырели, их подсушивают в духовке. Грибы в марле и мешочках следует хранить подальше от сильно пахнущих продуктов и веществ.

Соление грибов

Для засолки пригодны почти все грибы, но чаще всего для этого используются пластинчатые. Солят грибы тремя способами: горячим, холодным и сухим. Горячим способом можно солить любые предназначенные для солки грибы. Их очищают, удаляют поврежденные места, тщательно промывают. Крупные грибы режут на части, мелкие оставляют целыми, затем заливают холодной водой и ставят на огонь. Если засаливают грибы, не содержащие горький сок, их отваривают в течение 10 минут, за исключением лисичек и опенков, которые отваривают 20 минут. Затем грибы откидывают на дуршлаг и дают воде стечь. Лучше всего грибы солить в деревянных бочонках, но они сейчас дороги, да и хранить бочку в городских условиях обременительно. Можно использовать эмалированные кастрюли, глиняные обливные горшки, стеклянные баллоны. Ни в коем случае нельзя солить грибы в жестяной, медной, оцинкованной и полиэтиленовой посуде, так как при взаимодействии рассола с такими материалами получаются ядовитые соединения. Емкости для посола тщательно дезинфицируют, кладут на дно пряности (перец, лавровый лист, чеснок, укроп, гвоздику, листья смородины и пр.). Укладывают грибы слоями толщиной 6-8 см, пересыпают нейодированной солью, из расчета ориентировочно 40-50 г на 1 кг грибов. Сверху снова помещают специи, накрывают чистой марлей или деревянным кружком и кладут гнет. В качестве гнета также нельзя использовать металлические предметы. Нужно взять плоский булыжник или стеклянную емкость с водой.

Если солят грибы с острым млечным соком, их отваривают несколько раз с последующим промыванием до исчезновения горечи.

При холодном посоле грибы с острым млечным соком необходимо вымочить. Для этого их после очистки заливают большим количеством холодной воды; поверх грибов в емкость лучше положить гнет, чтобы грибы не всплывали. Воду нужно менять не менее двух раз в сутки, чтобы грибы не закисли. Если грибы солят в горах, то лучше всего их положить в сетку, садок, завязать и опустить в горную речку, естественно привязав, чтобы не уплыли. Так грибы великолепно отмываются и освобождаются от горечи. Вымоченные

грибы солят не отваривая, так же, как описано выше. Если емкость для засола большая, в нее можно добавлять новые порции грибов. 2-3 дня грибы держат при комнатной температуре, чтобы начался процесс квашения.

В дальнейшем грибы следует хранить при температуре около 5 градусов тепла, так как при более высокой температуре они могут закиснуть, а при температуре ниже нуля перемерзнут, что ухудшит вкус. Необходимо следить, чтобы рассол всегда покрывал грибы. Хорошо также накрыть верхний слой листьями хрена, можно поверх тряпочки, накрывающей емкость, насыпать немного горчичного порошка. Задержит развитие плесени порошок из спарассиса курчавого, или гриба-барана. В любом случае соленые грибы нужно периодически проверять.

Сухим посолом лучше всего солить рыжики. Рыжик - это один из лучших грибов, наряду с белым и груздем настоящим. Он имеет специфический смолистый фруктовый аромат, который даже жаль перебивать запахом специй. Поэтому их можно солить следующим образом. Грибы не моют, протирают щеточкой, складывают в емкость, не добавляя специй, а только пересыпая слои солью. Все остальные правила соблюдают. По желанию можно засолить рыжики и со специями. Нужно заметить, что в грибах, засоленных холодным и сухим способом, сохраняются многие биологически активные вещества и витамины.

Засоленные горячим способом грибы бывают готовы через 2-3 недели. При холодном способе рыжики можно уже есть через неделю, волнушки и валуи - через 50 дней, остальные грибы - ориентировочно через 30-40 дней.

Маринование грибов

Маринование - это способ консервирования грибов с применением уксусной кислоты и специй. Раствор уксусной кислоты и соли в воде называется маринадом. Во многом от качества маринада зависят вкус и сохранность грибов. Вкусовые оттенки достигаются правильным подбором специй. Можно достичь вершин искусства приготовления деликатесов, а можно испортить вкус грибов, создав грибную «кислятину», которую нужно долго вымачивать перед употреблением. Для маринования подходят трубчатые грибы, из пластинчатых хороши рыжие, опенки, молодые шампиньоны и сыроежки со сладким вкусом, лисички, рядовки. Не годятся многие грузди и млечники с острым вкусом, особенно те, которые имеют жесткую, сухую мякоть (перечный груздь, скрипица и др.). Хотя очень горькие молоденькие валуи можно превратить в изысканное маринованное лакомство. Особенно ценятся маринованные белые грибы, дубовики, рыжики, подосиновики, маслята, опенки, рядовка лиловоногая (синий корень), молодые моховички. Рекомендуется мариновать шляпки грибов с небольшим отрезком ножки длиной не более 3 см. Но если ножки грибов молодые, нежные, неволокнистые, пенек можно оставлять длиннее или порезать ножки кольцами.

Маринование грибов, предназначенных для реализации в торговой сети, имеет свои особенности. Для таких грибов предполагается изготовление маринада с повышенным содержанием уксусной кислоты и соли. Соли в маринаде должно содержаться от 3 % до 5 %, а уксуса в пересчете на чистую кислоту - 0,3-0,5 % к массе свежих грибов. На 10 кг свежих грибов маринад готовится из расчета: 2 л воды, 300-500 г соли, 50-70 г 70 %-ной уксусной кислоты, 23 г лаврового листа, по 2 г гвоздики, душистого и черного перца, 2 ст. ложки сахара, укроп, бадьян. Маринуются грибы каждого вида отдельно. В специальный эмалированный котел опускают очищенные, промытые грибы, добавляют воду и соль в вышеуказанных пропорциях. После закипания снимают пену, пока маринад не станет прозрачным. Затем добавляют специи, а в конце варки вливают уксусную кислоту. Процесс варки составляет 15-20 минут. Чтобы грибы не темнели, добавляют лимонную или винно-каменную кислоту. При выборе грибов для маринования регламентируются размеры шляпки и пенька ножки. Количество маринада должно составлять 15-18 % от общего

веса. Запах и вкус маринада и грибов не должен быть гнилостным, затхлым, прокисшим, подгорелым, горьким, плесневым. Грибы плотно укладывают в бочки емкостью не более 200 кг, изготовленные из дуба, ольхи, бука, каштана и пр., до верхнего упора, маринад должен полностью покрывать грибы. Бочки маркируются определенным образом. Хранят такие грибы при температуре от 0 до 5 градусов выше ноля.

Маринование в домашних условиях сравнительно небольшого количества грибов отличается более детальной обработкой. В первую очередь грибы более тщательно очищают и моют. Наибольшее распространение получили следующие способы маринования.

Первый способ. Грибы отваривают в подсоленной воде, опуская уже в кипяток, чтобы меньше разваривались. Пену в процессе варки удаляют шумовкой, варят до оседания грибов. Затем грибы извлекают дуршлагом, хорошо промывают холодной кипяченой водой. Промытые грибы опускают в чистую эмалированную кастрюлю и заливают маринадом. Для маринада на 1 л воды берут 2 ст. ложки соли, 3 чайные ложки с горкой сахарного песка, 6-8 шт. бутонов гвоздики, 2-3 зонтика измельченного укропа, по 8-10 горошин черного и душистого перца, 3-4 лавровых листа, немного кардамона. Кипятят 4-5 минут, добавляют 3 чайные ложки 70 %-ной уксусной эссенции и остужают маринад. Залитые маринадом грибы выдерживают в течение 2 суток. Затем грибы вынимают, маринад доводят до кипения, остужают и заливают грибы на сутки. После этого грибы раскладывают в чистые банки, заливая маринадом на 1 см выше уровня грибов. Банки закрывают негерметичными крышками или пергаментной бумагой и хранят при температуре не выше 2-3 градусов выше ноля.

Второй способ. Промытые, нарезанные кусочками грибы отваривают в маринаде в течение 20 минут, затем вместе с маринадом расфасовывают в предварительно простерилизованные банки и накрывают ошпаренными кипятком крышками. Банки стерилизуют в большой кастрюле с кипящей водой, на дно которой уложен деревянный круг или кусок ткани. Продолжительность стерилизации - от 40 минут до 1,5 часа (0,5 л - 40 минут, 0,7 л - 50 минут, 1 л - 1 час, 3 л - 1,5 часа). После стерилизации банки закрывают пергаментом и хранят в прохладном месте.

Практически все авторы не рекомендуют герметически закупоривать грибы в стеклянные банки ввиду возможности возникновения в них ботулизма. Споры ботулинуса находятся в почве и попадают в консервы с плохо промытыми продуктами. Микроб (бацилла) относится к анаэробным, то есть развивается только в среде с полным отсутствием воздуха. Грибы, растущие в почве, погруженные в нее, являются одними из самых опасных носителей спор ботулинуса. Причем стерилизация в домашних условиях не может уничтожить споры, так как они погибают только при температуре выше 120 °С. Но, зная, что грибы все равно будут закрывать герметически, хотим дать несколько советов и способов заготовки, позволяющих свести риск к минимуму.

Как уже говорилось, споры ботулинуса содержатся в почве. Поэтому не нужно разводить в корзине мусор и грязь. У срезанных грибов уже в лесу надо подрезать или очистить от остатков почвы ножку. Дома грибы нужно тщательно промыть, отрезать поврежденные, придавленные места. Посуду, крышки для консервирования тщательно стерилизуют. При мариновании грибов необходимо соблюдать рецептуру. Надо знать, что споры ботулинуса не развиваются в среде, кислотность которой выше 1,6 %. Поэтому умейте правильно рассчитать количество уксусной кислоты. Приведем пример. На 1 кг свежих грибов требуется 2 стакана маринада с кислотностью не менее 1,6 %, то есть в 1000 г маринада должно содержаться 1,6 г кислоты. Значит, в двух стаканах (400-450 г) ее должно быть примерно 7-7,5 г. Если вы используете 8 %-ный уксус, то это означает, что в 100 г содержится 8 г кислоты. Значит, на 1 кг грибов вы должны использовать примерно 5 столовых ложек 8 %-ной уксусной кислоты. Но такой маринад несколько кисловат. Предлагаем вам следующий способ маринования грибов.

Очищенные от сора грибы опустить в кипяток на 5-7 минут. Затем тщательнейшим образом промыть в проточной воде. Желательно еще раз довести промытые грибы до кипе-

ния и ополоснуть. Маринад готовится следующим образом. На 1 кг свежих грибов взять 2 стакана воды, 1 ст. ложку с горкой поваренной соли, 3-4 ст. ложки 8 %-ного уксуса или не очень полную чайную ложку 70 %-ной уксусной эссенции (кислотность получается примерно 1,2 %, несколько ниже рекомендуемой), 1 чайную ложку сахара, на кончике ножа лимонной кислоты. Залить маринадом бланшированные грибы (если соль грязная, маринад можно слить с осадка). В кастрюлю положить лавровый лист, чеснок, укропные зонтики или сушеную зелень, 5-6 бутонов гвоздики, 5-6 горошин душистого и черного перца. Подбор специй может быть и другим. Их можно положить не в маринад, а в подготовленные банки, но уксусную кислоту нужно добавлять за 2-3 минуты до окончания варки. Затем грибы прямо с огня расфасовать в трехлитровые баллоны доверху, придавить металлическими крышками, чтобы часть маринада потекла по банке, и закатать. Банки перевернуть на крышку, укутать и выдержать 10-12 часов. Вместо металлических можно использовать плотные полиэтиленовые крышки, которые надеваются на горловину только после предварительного нагревания. Суть состоит в том, что после хранения в течение одного или нескольких месяцев грибы из трехлитровых баллонов расфасовывают в стерилизованные банки требуемого объема, предварительно выложив в кастрюлю и проварив не менее 20 минут. Затем их фасуют и закатывают металлическими крышками. Дело в том, что споры ботулинуса погибают при температуре выше 120 °С, а выработанные микробами токсины разрушаются при обычном кипячении. Таким образом, вы подвергнете консервы двойной обработке, и риск отравиться сводится практически к нулю. Хотя качество при этом несколько ухудшается, потому что грибы могут немного потерять твердость, а также трудно предотвратить их прилипание ко дну кастрюли в процессе варки. Но если вы все же приобрели маринованные грибы у незнакомых людей, лучше тоже прокипятить их не менее получаса. К тому же вы можете в процессе варки скорректировать вкус маринованных грибов, добавив уксуса и соли или слегка разведя маринад водой с целью снижения кислотности.

Нужно учесть, что, даже досконально соблюдая один и тот же рецепт маринования, в результате вы можете получить грибы с разным вкусом, в зависимости от того, какие грибы были собраны: влажные, мокрые или сухие. Это зависит от того, в какую погоду вы их собрали. Грибы, собранные во время и после обильного дождя, увариваются сильнее, поэтому количество соли и уксуса нужно несколько уменьшить. Все, конечно, приходит с опытом. Хранить грибные консервы нужно в прохладном месте, желательно не больше года.

Замораживание грибов

Если у вас есть морозильная камера большой емкости, то можно использовать еще один метод консервирования - замораживание. Свежие грибы, замороженные при температуре минус 20-28 °С, хранятся 6-12 месяцев. При температуре минус 18 °С - 6-8 месяцев в морозильной камере. Оттаивание и повторная заморозка недопустимы. Свежие грибы перед заморозкой не моют, а только тщательно очищают. Еще лучше замораживать предварительно отваренные или обжаренные грибы, расфасовывая их на порции в полиэтиленовые пакеты. Это экономит место и позволяет очень быстро приготовить грибное блюдо. Замороженные свежие грибы можно оттаивать в воде или сразу класть на сковороду.

Грибная кулинария, или 3 дюжины рецептов

Грибы составляют питательную, вкусную и здоровую пищу.
С. Т. Аксаков

Хорошо приготовленное блюдо из грибов - достойная награда за труд и терпение. И обидно, если из-за неправильной или несвоевременной переработки грибов весь труд или идет насмарку, или заканчивается «животной» болью, проще говоря, отравлением. Чтобы избежать этого, нужно соблюдать несколько главных правил:

• не есть грибы, в которых сомневаетесь, в том числе дряблые, старые, червивые;

• условно съедобные грибы (дубовики, млечники, осенние опята, некоторые рядовки и др.) подвергать рекомендуемой обработке, т. е. употреблять только после отваривания, вымачивания, сушки; с навозниками не употреблять алкоголь;

• помнить, что грибы являются скоропортящимся продуктом, как мясо или рыба, поэтому перерабатывать их нужно как можно быстрее, сразу же после сбора; если видите, что не успеваете переработать грибы, лучше сохранять их в холодильнике в течение 1-2 суток или в морозильной камере более длительный срок, а также можно отварить их и хранить в холодильнике в соленом отваре несколько суток;

• перед приготовлением грибы нужно тщательно вымыть; грибы, содержащие полости, разрезать, т. к. внутри часто поселяются многоножки, жуки и пр.;

• готовые блюда из грибов нужно употреблять в тот же день, в крайнем случае хранить их не больше суток в холодильнике, особенно если в их состав входят картофель и мучные изделия;

• для приготовления грибов не использовать медную, железную, оцинкованную посуду;

• избегать употребления грибов сразу в большом количестве, т. к. в грибах содержится трудноперевариваемая клетчатка;

• маленьким детям и людям с болезнями желудочно-кишечного тракта лучше не употреблять грибов.

Для приготовления более качественных блюд с некоторых грибов (маслят, мокрух и др.) рекомендуется снять кожицу. Использовать лучше те грибы, которые указаны в рецепте: при использовании других качество блюда может ухудшиться. Чтобы грибы не темнели при обработке и чистке, их опускают в емкость с водой, в которую добавлено немного соли и лимонной кислоты. Перед приготовлением кушаний из сушеных грибов их нужно вымочить в течение 2-8 часов в воде или молоке. Ломкие грибы, например сыроежки, перед обработкой лучше опустить в кипяток, дать им обмякнуть в течение 5-10 минут. Из некоторых грибов можно сразу приготовить два блюда. Отвар используется для супа, а грибы - для вторых блюд. Вода или молоко, в которых вымачивались сушеные грибы, идут на приготовление первых блюд или соусов. Грибы сначала отваривают в той же воде, затем отвар процеживают или сливают с осадка. Очень экономно. Для приготовления блюд из соленых грибов их промывают и вымачивают 1-2 часа для удаления излишков соли. Отваривать сушеные и свежие грибы лучше в несоленой воде: так они будут нежнее, - а солить блюдо - в конце приготовления. Грибы часто называют вторым мясом, и для этого есть все основания. Они содержат усвояемые белки, количество которых, например, в белых грибах в два раза выше, чем в говядине. Есть в грибах и жиры. По содержанию витаминов B1, PP, D грибы не уступают печени, дрожжам, сливочному маслу, а по содержанию минеральных веществ - фруктам и овощам. В грибах много экстрактивных и ароматических веществ, что повышает аппетит, усиливает секреторную функцию желудочного сока. Поэтому грибы хороши для приготовления салатов и закусок. Ниже мы приводим рецепты грибных блюд и советуем вам: не бойтесь приправлять блюда своей фантазией.

Грибные закуски

Заливное из белых грибов

0,7 кг свежих белых грибов (или очищенных маслят), 80-100 г растительного масла, 2 яйца, 1 морковь, 2 ст. ложки горчицы, 2 яичных желтка, соль, сахар, уксус по вкусу

Отваренные в соленой воде грибы нарезать кусочками. Желатин залить стаканом холодной кипяченой воды и дать разбухнуть в течение 1,5-2 часов. Влить разбухший желатин в грибной бульон, подогреваемый на медленном огне, помешивая до полного растворения и не допуская кипения. Грибы, выложенные в глубокие тарелки, залить остывшим бульоном и поставить в холодильник. Можно вместе с грибами положить сваренные вкрутую нарезанные яйца и кусочки вареной моркови. Приготовить соус, для чего взбить желток с горчицей, растительным маслом, сахаром, уксусом и солью до побеления.

Салат из сырых шампиньонов

400 г искусственно выращенных шампиньонов, 2 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки растительного масла (кукурузного, соевого, подсолнечного или оливкового), 100 г твердого сыра, пучок зеленого лука, пучок укропа, молотый тмин, красный или черный молотый перец, соль по вкусу.

Тщательно очищенные и вымытые шампиньоны нарезать тонкими пластинками. Отдельно смешать растительное масло с соком лимона, добавляя при взбивании специи и соль. Нарезанные грибы залить полученной смесью, сверху посыпать натертым сыром и рубленой зеленью. Дать постоять в течение 1-1,5 часа.

Салат из синего корня (рядовки лиловоногой)

1 стакан маринованного синего корня (или других грибов неслизистой консистенции), 2 яйца, 2 картофелины среднего размера, 1 соленый и 1 свежий огурец, 2-3 ст. ложки зеленого горошка, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка сметаны, пучок лука, пучок укропа, соль по вкусу

Грибы слегка промыть, дать стечь воде. Грибы, отваренный картофель, яйца, сваренные вкрутую, огурцы нарезать кубиками в одну посуду. Туда же добавить консервированный зеленый горошек, мелко нарезанный зеленый лук. Заправить майонезом и сметаной. Сверху посыпать зеленью укропа.

Салат из свежих малосольных грибов

0,5 кг свежих грибов (белых, маслят, подосиновиков, лисичек и др.), 2-3 ст. ложки растительного масла, 3 зубка чеснока, сок половины лимона, 1 ст. ложка 8 %-ного уксуса, зелень, специи, соль по вкусу

Свежие грибы помыть, нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде (на 1 л добавить 4 чайные ложки с горкой соли) в течение 20 минут. Откинуть грибы на дуршлаг, дать стечь воде и переложить в эмалированную кастрюлю. Заправить измельченным чесноком, лимонным соком, уксусом, зеленью, специями и перемешать. Через 1,5-2 часа можно подавать на стол.

Салат из печеночницы

0,5 кг печеночницы, 2 головки лука, 1 яблоко, 2 картофелины, 4 ст. ложки растительного масла, сок половины лимона, соль, специи по вкусу

Печеночницу помыть, нарезать дольками толщиной 0,5 см, отварить до мягкости в подсоленной в конце варки воде. Спассеровать на растительном масле лук и смешать с вареными грибами. Добавить нарезанные тонкими ломтиками кисло-сладкие яблоки и отварной картофель. Приправить салат растительным маслом, лимонным соком, солью и специями. Можно вместо масла добавлять майонез или сметану.

Икра из соленых и маринованных грибов

1 стакан соленых, 1 стакан маринованных грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа

Соленые и маринованные грибы промыть. Лук измельчить и пассеровать 5-6 минут на растительном масле. Грибы с луком пропустить через мясорубку, сдобрить растительным маслом и перемешать. При подаче на стол посыпать измельченным укропом.

Икра из сушеных грибов

80 г черных и 20 г белых грибов, 4-5 ст. ложек растительного масла, уксус, соль, сушеный укроп, перец по вкусу

Лучшая икра получается из черных грибов - подберезовиков, подосиновиков - с добавлением белых. Грибы замочить на 2-3 часа в теплой воде, затем осторожно слить воду с осадка и варить в ней грибы до мягкости 40-60 минут. Отваренные грибы мелко порезать. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук до образования золотисто-коричневой корочки и добавить в грибы. Пропустить их через мясорубку или измельчитель (идеальный вариант - изрубить деревянной тяпочкой). Получившуюся икру обжарить на растительном масле 10 минут. Заправить солью, уксусом, черным молотым перцем, сушеной зеленью укропа. Такая икра хранится в холодильнике несколько дней. Хорошо подать к ней гренки из ржаного хлеба.

Бутерброды с грибным маслом

4 ст. ложки тушеных грибов, 4 ст. ложки сливочного масла, помидор или огурец, редис, по желанию колбаса или ветчина

Грибы мелко нарезать и тушить в сливочном масле до готовности. Взбить сливочное масло, добавляя тушеные грибы и измельченную зелень укропа. Намазать масло на ломтики хлеба, сверху положить кружок колбасы или ветчину и украсить дольками помидоров или других овощей.

Первые блюда из грибов

Суп картофельный с грибами

На 3-5 л воды: 0,5 кг грибов (белых, маслят, шампиньонов), 5-7 картофелин среднего размера, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла (подсолнечного, соевого или кукурузного), корень петрушки или сельдерея, 20-25 шт. черных консервированных маслин, соль, перец по вкусу

Грибы очистить, отделить ножки от шляпок. Шляпки нарезать ломтиками и варить в воде 25-30 минут. Ножки измельчить и обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить коренья с луком. В кипящий отвар с грибами положить нарезанный картофель, поджаренные ножки, коренья с луком, соль, лавровый лист и варить до готовности картофеля. Добавить специи, нарезанную зелень и дать супу настояться 8-10 минут. По желанию перед подачей на стол добавить маслины.

Суп грибной с перловой крупой

На 2 л воды: 30 г сушеных грибов, 0,8 кг картофеля, 80 г перловой группы (можно другой), 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, лавровый лист, черный перец, зеленый лук, петрушка, соль по вкусу.

Предварительно замоченные на 2-3 часа сушеные грибы варить в той же воде 2,5-3 часа. Перебранную и промытую перловую крупу залить подсоленной водой и варить 2,5 часа. Масло распустить в кастрюле, положить туда нарезанный лук, морковь, сельдерей, отваренные нарезанные грибы, перец, лавровый лист и обжарить. Потом добавить готовую перловую крупу, влить грибной бульон и варить на слабом огне 10 минут, затем опустить нарезанный картофель и варить до готовности. Заправить суп измельченной зеленью лука, петрушки, добавить сметану, снять с огня и выдержать под крышкой 10 минут.

Солянка грибная

На 1,5 л воды: 50-60 г сушеных белых грибов, 2 стакана свежей и 1,5 стакана квашеной капусты, 2 стакана соленых грибов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, пучок укропа, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 помидора, сок из половины лимона, 2 ст. ложки черных маслин, черный перец, лавровый лист

Предварительно замоченные сушеные грибы варить в той же воде до размягчения. Затем достать их из бульона, дать остыть и измельчить в виде соломки. Такими же ломтиками нарезать сельдерей, морковь, корень петрушки. Положить грибы и коренья в бульон и

варить дальше. Свежую и квашеную капусту смешать и тушить вместе с измельченными помидорами и луком до размягчения. Промыть соленые грибы, затем обдать их кипятком, измельчить ножом и опустить в бульон. Варить на медленном огне 15-20 минут. Готовую солянку заправить сметаной и добавить сок лимона. Перед подачей на стол добавить черные маслины.

Суп из лисичек

0,5 кг лисичек, 100 г шпика, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец, зелень, специи по вкусу

Шпик измельчить и истолочь в ступке. Мелко нарезанный лук пассеровать в шпике 8-10 минут до размягчения. Лисички промыть, заправить пассерованным луком и тушить на медленном огне 40-45 минут. Затем грибы заливают кипятком, солят и доводят до кипения. Смешивают сметану с мукой, чтобы не было комочков, и заправляют суп. Добавляют специи по вкусу.

Суп из опят

0,4 кг опят, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу

Шляпки опят промыть и уложить в кастрюлю вместе с измельченным репчатым луком и растопленным маслом. Слегка потушить, посолить по вкусу, затем долить воды и варить на медленном огне 20-25 минут после закипания. Развести муку холодной водой, влить в суп и кипятить несколько минут. Заправить сметаной и специями, перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Русский грибной суп

1,5 л бульона, 7-8 штук средних белых грибов, 2 желтка, 4 картофелины, 0,5 стакана сметаны, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки топленого масла, лимонная кислота или квас, лавровый лист, зелень, тмин, соль по вкусу

Лук, морковь, коренья петрушки помыть, нашинковать соломкой и слегка спассеровать на топленом масле. Грибы промыть, нашинковать, добавить в овощи и пассеровать до готовности. В кастрюлю с мясным или овощным кипящим бульоном опустить нарезанный картофель, пассерованные коренья и грибы и варить на медленном огне 20-25 минут. Муку, поджаренную на топленом масле, развести небольшим количеством холодной воды, размешать и влить, помешивая, в суп. Заправить суп солью, тмином, перцем, лимонной кислотой или небольшим количеством хлебного кваса, дать вскипеть и снять с огня. Яичный желток взбить со сметаной, развести небольшим количеством бульона и влить, помешивая, в суп. При подаче посыпать нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Борщ с грибами

2 л бульона, 0,25 кг свежих грибов, пучок свекольной ботвы, 6-8 клубней картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 2 ст. ложки томата-пасты, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки масла, соль, лимонная кислота, специи, зелень по вкусу

Морковь, корень петрушки, лук нашинковать и спассеровать на растительном или сливочном масле с томатной пастой. Грибы отварить, достать из бульона, мелко нарезать и слегка обжарить. Свекольную ботву нарезать и отварить в небольшом количестве подсоленного кипятка. В кипящий грибной бульон положить нарезанный картофель. За 5-7 минут до готовности картофеля опустить в бульон грибы, ботву, пассерованные овощи и кипятить 5 минут. Заправить борщ поджаренной на сливочном масле и разведенной в воде мукой, перцем, лимонной кислотой, сахаром, солью, лавровым листом, зеленью и дать покипеть несколько минут. К борщу подать сметану.

Суп молочный с грибами

150 г свежих или 40 г сушеных белых грибов, 0,5 л молока, 500 г картофеля, 2 головки лука, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу

Свежие грибы помыть, отваривать в течение 15 минут, затем вынуть из бульона, нарезать, смешать с нашинкованным луком, добавить масло, немного отвара и тушить до готовности. В процеженный грибной бульон влить 0,3 л молока и вскипятить. В кипящий

отвар опустить нарезанный картофель, за десять минут до готовности положить тушеные грибы, посолить. Взбить яйцо с 0,2 л молока, влить в суп и довести до кипения.

Вторые блюда из грибов

«Колдуны» из картофеля и грибов

Для теста: *12 клубней картофеля, 0,5 стакана муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 головки лука, 4 ст. ложки растительного масла*

Для фарша: *10 свежих грибов среднего размера (шампиньонов, рядовок, синего корня и др.) или 100 г сушеных, 4 головки лука, 4 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, соль, перец, зелень укропа*

Картофель помыть, отварить в мундире, охладить, очистить от кожуры. Затем натереть на мелкой терке, добавить взбитое яйцо, муку, посолить по вкусу и вымесить до получения мягкого картофельного теста. Грибы помыть, отварить в подсоленной воде, вытащить из отвара (отвар можно использовать для приготовления супа), нарезать мелкими кубиками. Спассеровать на растительном масле лук, мелко нарезать сваренное вкрутую яйцо и зелень укропа. Смешать все с грибами, посолить и поперчить фарш и хорошо перемешать. Картофельное тесто раскатать тонким слоем, рюмкой выдавить небольшие лепешки. На середину лепешки положить фарш, смазать края теста яйцом и защипать, как пельмени. Опустить в подсоленную кипящую воду, варить до готовности (пока не всплывут). Шумовкой переложить в тарелку, посыпать жареным луком, мелко нарезанной зеленью. Полить слегка растопленным сливочным маслом.

Еще вкуснее «колдуны» получаются с начинкой из сушеных грибов. Для этого сушеные грибы замочить в теплой воде примерно на час, промыть и отваривать в течение 30 минут. Вытащить грибы из бульона, остудить, мелко нарезать и слегка обжарить в течение 10 минут, следя, чтобы не подгорели. Далее технология приготовления такая же, как из свежих грибов.

Жареные рыжики

10 рыжиков, 3-4 ст. ложки муки или сухарей, 4 ст. ложки растительного масла, 4 чайные ложки сметаны

Крепкие шляпки рыжиков среднего размера не мыть, а протереть чистой тряпочкой. Посолить их, не разрезая, с обеих сторон. Затем обвалять каждую шляпку в муке или панировочных сухарях. Разрезать репчатый лук крупными кольцами. Разогреть на сковороде растительное масло, выложить рыжики пластинками вниз, окружив кольцами лука. Жарить минуты две, до образования корочки, затем быстро перевернуть, положить на пластинки каждого гриба по 1/3 чайной ложки сметаны и жарить столько же. Грибы внутри должны быть сыроватыми, сочными.

Фаршированные сморчки

6 крупных сморчков, 0,5 стакана рисовой или гречневой крупы, 2 головки лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ст. ложки растительного масла, 6 чайных ложек сметаны, соль и перец по вкусу

У крупных сморчков полностью отрезать ножки, шляпки не разрезать пополам, а лишь слегка надрезать в месте соединения с ножкой, для того чтобы тщательно вымыть их изнутри. Отваривать шляпки и отрезанные ножки в течение 10 минут.

Приготовление начинки: слегка недоваренный рис или гречневую крупу смешать с мелко нарезанными, обжаренными в течение нескольких минут ножками и пассерованным луком.

Посолить и поперчить начинку по вкусу и заполнить ею полости отваренных шляпок. Слегка поджарить сморчки с обеих сторон, сложить в сотейник или глубокую сковороду с крышкой, добавив 0,5 стакана грибного бульона и ложку сливочного масла. Запекать в умеренно нагретом духовом шкафу полчаса. Подавать горячими со сметаной.

Голубцы с грибами

0,5 кг шампиньонов, 1,5 стакана риса, 4 ст. ложки сливочного масла, растительное масло для жарения, зелень, соль, перец по вкусу

Очистить и промыть шампиньоны. Отваривать в течение 20 минут в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Оставить 5-7 грибов небольшого размера целыми, остальные мелко порезать. Сварить в грибном отваре рис и половину его смешать с измельченными грибами, добавив мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, немного молотого перца, соль по вкусу. Ошпарить молодые виноградные листья и завернуть в них фарш. Тщательно обжарить с обеих сторон. Полить отделенный рис горячим растопленным маслом и выложить на блюдо. Сверху поместить голубцы, между ними - целые отваренные грибы. Подавать горячими, можно со сметаной.

Жаркое из сушеных грибов

Для жаркого: *150 г сушеных грибов, 1,5 стакана молока, 3 яичных белка, 5 ст. ложек панировочных сухарей (лучше ржаных), 4-5 ст. ложек сливочного масла, соль, специи по вкусу, пучок зелени*

Для соуса: *1,5 стакана грибного отвара, 2 ст. ложки сливок, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 чайная ложка лимонного сока*

Сушеные грибы (белые, подберезовики, подосиновики, шампиньоны, сморчки и др.) замочить в молоке, разведенном кипяченой водой, примерно на 5-6 часов. Затем отварить грибы в этом же растворе на медленном огне примерно 0,5 часа. Грибы вынуть из отвара и окунуть в сбитые добела белки; добавив соль и специи, обвалять в панировочных сухарях и пожарить на масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. При подаче на стол посыпать нарезанной зеленью.

Отвар можно использовать для приготовления соуса к этому же или иному блюду. К отвару добавить сливки, растопленное сливочное масло, яичный желток, лимонный сок, соль по вкусу. Смесь взбить миксером.

Гуляш грибной

0,3 кг грибов, 1 луковица, 1 крупный сладкий перец, 2 помидора, 20 г сала, соль, специи по вкусу

Обжарить лук на свином сале. Почистить и порезать грибы, смешать с луком, добавить нарезанный сладкий красный перец, помидоры, соль и тушить 30 минут. Если вместо сладкого перца взять красный сорт гогошары, у которого одна камера острая, блюдо получится пикантным.

Пирог с опятами

Для теста: *3 стакана муки, 200 г маргарина, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу*

Для начинки: *крупные опенки, растительное масло для обжаривания, соль, перец по вкусу*

Маргарин мелко порубить с мукой, тщательно перемешивая. Сметану размешать с яйцами, посолить и вылить в смесь муки с маргарином. Замесить тесто, поделить его на две лепешки и поместить в холодильник на 40 минут. На смазанный растительным маслом противень положить раскатанный пласт. На него выложить начинку из грибов и накрыть вторым раскатанным пластом, завертывая его края под нижний пласт. Верхний пласт разрезать ножом на полоски шириной 2-3 см. Смазать пирог яйцом и выпекать в горячей духовке. Сметану размешать с солью, достать из духовки пирог и ложкой через надрезы влить сметану в начинку. Прикрыть пирог пергаментом и полотенцем и дать постоять для пропитки. Приготовление начинки: промытые крупные опенки крупно нарезать, обсушить на полотенце, посолить, поперчить и обжаривать в кипящем растительном масле на сковороде, затем поставить сковороду в духовку, чтобы опята подсохли и стали хрустящими. Такими опятами начинить пирог. После впитывания сметаны начинка становится очень сочной.

Пирог с грибами и квашеной капустой

Для теста: *0,8 кг муки, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, сахар и соль по вкусу*

Для начинки: *100 г сушеных или 400 г свежих грибов, 1,5 кг квашеной капусты, 1-2 луковицы, 100 г сливочного масла (можно заменить растительным)*

Молоко или воду слегка подогреть (до 40°), добавить разведенные дрожжи, соль, яйца, сахар и, тщательно перемешивая, добавить муку. Затем влить в тесто растопленное масло, перемешать и поставить в теплое место на 4 часа для брожения. В процессе подъема тесто обмять один-два раза.

Приготовление начинки: квашеную капусту отжать от рассола, бланшировать в воде 2-3 минуты, откинуть на сито или дуршлаг и дать стечь воде. Капусту пожарить на масле, периодически помешивая. Сушеные грибы, предварительно замоченные на 2-3 часа в теплой воде, отварить примерно 30 минут, затем вынуть из отвара, измельчить и обжарить с луком. Соединить капусту с грибами. Бульон можно использовать для приготовления супа или соуса.

Тесто раскатать толщиной в 1 см, выложить начинку, края защипать в виде конверта. Дать пирогу расстояться, затем смазать взбитым с маслом яйцом и выпекать в духовом шкафу.

Картофель с грибами и помидорами

11-14 клубней картофеля, 10-12 штук грибов среднего размера, 3-4 головки лука, 3-4 помидора, 2 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сухарей, соль, перец, зелень по вкусу

Сырой картофель помыть, очистить, сполоснуть и нарезать кружочками. Свежие грибы (белые, шампиньоны, подосиновики и др.) вымыть, поварить в подсоленной воде 5-7 минут, откинуть на дуршлаг. Затем грибы пропустить через мясорубку вместе с 2-3 клубнями сырого картофеля, добавить в фарш пассерованный лук, сырое яйцо, соль, черный перец, рубленую зелень, тщательно перемешать. Сотейник или форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями. Положить слой нарезанного кружками картофеля, слой фарша, слой нарезанных кружками красных помидоров. В такой последовательности заполнить форму, чтобы сверху оказались помидоры, залить сметаной, взбитой с яйцом и солью. Поместить форму в горячий духовой шкаф и запекать в течение 20-25 минут. Вынуть готовое изделие из формы, нарезать на порции и подать со сметаной.

Грибы жареные

0,5 кг грибов (белых, подосиновиков, маслят), 3-4 ст. ложки муки или сухарей, 2 яйца, пучок укропа, 3-4 дольки чеснока, душистый молотый перец на кончике ножа, соль по вкусу, растительное масло для жаренья

Грибы обдать крутым кипятком, высушить полотенцем и нарезать крупными пластинками толщиной 1-1,5 см. Хорошо взбить яйца. Кусочки грибов обмакнуть в яйцо, обвалять в муке или панировочных сухарях и обжарить в кипящем масле до готовности. Отдельно приготовить сметану, добавив в нее растертую смесь чеснока, соли, укропа, молотого душистого перца. При подаче на стол залить жареные грибы сметаной.

«Ромштекс» из грибов зонтиков

8-10 шляпок грибов зонтиков пестрых, 1 яйцо, 4-5 ст. ложек панировочных сухарей или муки, зелень петрушки или укропа, 4-5 ст. ложек растительного масла для жаренья

Раскрытые целые шляпки зонтиков протереть щеточкой, не промывая в воде, удалить кожицу с чешуйками и жесткий центральный бугорок. Посолить и слегка поперчить с обеих сторон, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в муке или панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в кипящем масле до образования хрустящей корочки. Уложить жареные шляпки на тонкие обжаренные или приготовленные в тостере ломтики хлеба, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать горячими.

Зразы с грибами

500-600 г говядины, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан хлебных крошек, 2-3 ст. ложки сливочного масла (можно заменить растительным или другим жиром для жарки), соль, перец, зелень петрушки и укропа

Сушеные грибы предварительно замочить в воде на 2-3 часа, затем отваривать в течение 30-40 минут. Достать грибы из отвара, мелко нарезать, обжарить в масле и смешать с пассерованным луком. Добавить в фарш взбитое яйцо. Говядину нарезать ломтиками поперек волокон, отбить, посолить и поперчить по вкусу. На каждый ломтик положить начинку из грибов, свернуть кусочки мяса в виде рулета и перевязать ниткой. Обвалять рулетики в муке и обжарить с обеих сторон. Отдельно обжарить шинкованную морковь. Сложить рулеты в кастрюлю, добавить морковь и тушить на малом огне в течение 2 часов. В конце тушения добавить сметану и хлебные крошки. Вытащить готовые зразы, освободить от нитей, выложить на предварительно подогретое блюдо и полить соком, в котором они тушились. Обложить зразы кусочками отварного картофеля, посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Биточки с грибами

Для биточков: *400 г говядины, 40 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1 яйцо, 60 г белого хлеба, 3-4 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки жира, соль, перец по вкусу*

Для соуса: *1,5 стакана грибного отвара, 10 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, соль и перец по вкусу*

Замочить сушеные грибы на 2-3 часа. Мясо пропустить через мясорубку, добавить размоченный хлеб, соль, молотый перец.

Отварить грибы в несоленой воде, мелко нарезать, отделить пятую часть для приготовления соуса, а остальные поджарить и соединить с пассерованным луком. Мелко нашинковать вареное яйцо и добавить в грибы, посолить и поперчить по вкусу. Мясной фарш разделать в форме биточков и заполнить грибным фаршем. Запанировать в сухарях, обжарить и полить грибным соусом.

Приготовление соуса: обжарить муку с таким же количеством сливочного масла до светло-коричневого цвета и развести грибным бульоном, полученным при отваривании грибов, добавить вареные, мелко нарезанные грибы, пассерованный лук, посолить и кипятить 5 минут.

Каша с грибами

80-100 г сушеных грибов, 2 стакана риса, 4 стакана грибного отвара, 3-4 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу

Рис перебрать и промыть. Предварительно замоченные на 2-3 часа грибы отварить в той же воде 30-40 минут. Отвар осторожно слить с осадка. Грибы нарезать мелкими кусочками, обжарить в масле. Смешать сырой рис с обжаренными грибами, залить грибным отваром, посолить и варить до готовности риса.

Плов из сушеных грибов

150 г сушеных белых грибов, 1 стакан риса, 0,5 стакана растительного масла, 3-4 головки репчатого лука, 1 морковь, соль, перец

Сушеные грибы с вечера замочить в теплой воде. Нарезать размякшие грибы на дольки и отварить в той же воде, подсолив по вкусу. Отдельно обжарить в растительном масле лук и морковь, добавить немного подсоленной воды и тушить вместе со сваренными грибами и промытым рисом. Затем залить все грибным отваром, добавить молотый черный перец по вкусу и недолго кипятить на плите. Поставить в духовку и довести до готовности.

Картофельная бабка с грибами

Для бабки: *10 картофелин среднего размера, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки жира, 150 г сметаны или кетчупа, соль, специи по вкусу*

Для фарша: *200 г свежих грибов (или 40 г сушеных), 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, специи по вкусу*

Очистить сырой картофель, натереть на терке, отжать излишки сока. Когда сок отстоится, слить жидкость, оставшийся крахмал соединить с сырым натертым картофелем. Добавить муку, соль, перец, тщательно перемешать. В глубокую сковороду или форму, смазанную жиром, выложить половину картофельной массы, разровнять и положить грибной фарш. Накрыть сверху оставшейся массой, разровнять ее, сбрызнуть маслом. Поставить в духовку и выпекать до подрумянивания. К бабке подать сметану или кетчуп.

Приготовление фарша: грибы очистить, обдать кипятком, порезать и обжарить в масле. Отдельно спассеровать лук и соединить с грибами, посолить и поперчить фарш.

Грибы фаршированные

Для фаршированных грибов: *14-16 шампиньонов одинакового размера, 4 головки лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки тертого твердого сыра, 200 г ветчины, зелень, соль, перец по вкусу*

Для соуса: *1 стакан сметаны, 3 головки лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу*

Взять шампиньоны среднего размера с загнутым к ножке краем, чтобы можно было уложить начинку. Отделить ножки грибов, мелко порубить и поджарить с репчатым луком до золотистого цвета. Добавить мелко нарезанную ветчину, нарезанный чеснок, посолить, поперчить и тушить до готовности. Приготовленным фаршем наполнить шляпки шампиньонов, положить на смазанную маслом сковороду фаршем вверх, посыпать фарш тертым сыром и положить на каждую шляпку небольшой кусочек масла. Готовить в горячем духовом шкафу 15-20 минут. При подаче полить горячим сметанным соусом. Сверху соуса посыпать грибы рубленым укропом.

Приготовление соуса: спассеровать репчатый лук, добавить в разогретую на малом огне сметану и всыпать в нее муку, тщательно размешивая.

Тефтели грибные

Для тефтелей: *600 г свежих или 150 г сухих грибов, 2 луковицы, 2 яйца, 100 г сухого белого хлеба, 0,5 стакана молотых белых сухарей, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана молока, зелень, перец, соль по вкусу*

Для соуса: *2 луковицы, 5 ст. ложек топленого масла, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана белого вина, перец, соль по вкусу*

Грибы помыть, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, чтобы стек отвар. Если используются сушеные грибы, то их предварительно отмачивают и отваривают 40 минут. Добавить в грибы пассерованный лук, намоченный в молоке белый хлеб, все пропустить через мясорубку.

Полученную массу заправить солью, перцем, добавить взбитое сырое яйцо, белые молотые сухари и хорошо вымесить. Фарш разделить на 12 равных частей, скатать шарики, обвалять их в муке и обжарить в масле до золотистого цвета. Тефтели залить соусом, довести до кипения и снять с огня. Их можно подать с картофельным пюре или отварной вермишелью, посыпать зеленью укропа.

Приготовление соуса: лук пошинковать, поджарить на топленом масле, развести горячей сметаной и довести до кипения. Заправить солью, перцем, белым вином и еще раз дать закипеть.

Грибная запеканка с яйцами

0,4-0,5 кг свежих грибов, 5-7 сосисок, 3 яйца, 0,5 л молока, 1 ст. ложка горчицы, 100 г тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу

Грибы и сосиски нарезать небольшими кубиками и положить в форму, обильно смазанную маслом. Взбить яйца, смешать их с молоком и горчицей и залить в форму. Сверху присыпать тертым сыром. Поместить форму в духовку и запекать 45-50 минут при температуре 170-180°. Готовую запеканку полить растопленным сливочным маслом, на гарнир можно подать отварной картофель.

Рыбная запеканка с грибами

0,5 кг рыбного филе, 0,8 кг грибов, 3 помидора, 100 г сметаны, сок 1 лимона, 100 г тертого сыра, специи и соль по вкусу

Рыбное филе посолить, сбрызнуть соком лимона и уложить в форму, смазанную маслом. Грибы почистить, помыть, обсушить, обжарить в масле и приправить специями (можно использовать карри). На филе выложить слоями нарезанные помидоры, грибы, рубленую петрушку. Добавить в форму немного воды, сметану, подсолить. Блюдо запекать в духовке при температуре 190-200°. Перед подачей на стол посыпать тертым сыром.

Лукошко историй

Истории от Ирины

Последний подарок

Отец мой был замечательным грибником. Давно его нет на свете, поэтому мало осталось тех, кто помнит грибника Сашу, Александра Михайловича. Рожден он был на Владимирской земле, славящейся грибными лесами, жил в Москве, а затем судьба забросила его в Ставрополь. Но и ставропольские леса изучил он досконально. И меня пристрастил к грибной охоте. В последние годы жизни не мог уж лазать по горкам и оврагам. Бывало, возьмет меня в лес, присядет, задыхаясь, на пенек и говорит мне: «Доча, пойди вон на ту горку, справа будет дерево с искривленным стволом, срежь под ним белый». И я иду и срезаю! И грибам он давал свои меткие названия. Дубовики у него были «бархатниками»: очень верно заметил, что темная шляпка у крапчатого дубовика и впрямь нежная, бархатистая на ощупь. Моховики звал «подболотовиками»: любят они сырые места. Грабовики величал «подореховиками»: часто рядом с лещиной растут. Какой-то гриб, запамятовала я какой, называл «лесной красавицей». Обидно, что не вспомню, да некого уж спросить. Года за два до его смерти пошли мы в лес. Дело было в июле. Любил отец Липовую балку, туда мы и отправились. А по пути дерево у него было приметное, в самом начале леса. По нему он всегда определял, пошли ли грибы. Заглянет под его ветки - ага, десяток грабовичков подняли шляпки-наперстки на толстых ножках, рядом пара дубовичков. Есть грибы! Долго и я по этому дереву определяла, найду ли на основных местах дары леса. Да сейчас уж вытоптали вокруг него всю почву, перестало дерево сигналить о грибном слое. Так вот. Заглянули под знакомое древо - есть грибы. Спустились в балку. Мать честная! Белых грибов видимо-невидимо. Стоят лесные красавцы разных калибров и расцветок, эдакие кубари. Срежешь один, а рядом целая семья. Наполнили корзину, сумку плотную кожаную. Снял отец фуражку, набрали грибов и в нее. Ушли из лесу потому, что некуда было класть грибное богатство. Дома посчитали: двести семьдесят три штуки! Это был последний поход отца в лес, и лес одарил его на прощание так щедро, доставил ему радость.

Дед-лесовик

Как-то не очень верилось мне в приметы и всяческие поверья. Читая о них, воспринимала как сказки. Всякие там лешие, старички-лесовички. Мы же современные, образованные люди. Ну, интересно почитать об этом, ну, детям сказку рассказать… И вот однажды иду по лесу с тяжеленной корзиной грибов, домой возвращаюсь с большой добычей. Надо же, пошла не по своим любимым местам, а в новый для себя район - и столько грибов! Выхожу на просеку, думаю, мол, спущусь сейчас по ней к речке, перейду на другую сторону, поднимусь в горку и выйду на дорогу. Иду по просеке вроде бы вниз, пятнадцать минут иду, полчаса, а речки все не видно. Что за наваждение! Дай, думаю, перейду на другую, перпендикулярную просеку и пойду по ней. Перешла. Десять минут иду, полчаса - нет речки, и все тут. Берет меня досада: никогда такого не случалось. Ну ни одного овражка, деревца или ручейка знакомого. Туда-сюда ткнулась - не знаю, что делать. Как будто не в

лесу я, в котором с детства бываю, а на чужой планете. Полезли в голову нехорошие мысли, корзина тяжелее в два раза стала, уж и темнеть скоро начнет. И тут приходит мне в голову где-то вычитанная мной присказка, которую нужно произнести, если лесной дед тебя по лесу водит. Вначале как-то неловко перед собой стало: вот дожила, как я ее произносить буду? Хоть никого рядом нет, а все же стыдновато. Иду молча, еще минут пятнадцать протопала. Не найду дорогу, хоть убей! Была не была, остановилась и произнесла два раза: «Дед-лесовик, ты к лесу, а я к дому привык!» Хотите - верьте, хотите - нет, а ровно через минуту у меня полное прояснение в голове, выхожу на хорошо знакомое мне место. Честно сказать, отбросив стыд, поблагодарила я лесного хозяина вслух. Так мне пригодилась народная мудрость.

Великан

Однажды в начале сентября попал мне в корзину великолепный трофей. Недалеко от тропинки стоял, залихватски сдвинув шляпку набекрень, огромных размеров белый гриб, еще не старый, с ярко-коричневой шляпкой. Екнуло сердце, ускорило свой стук. Но грибник знает немало разочарований, когда, увидев белый, срежешь его, а он насквозь червивый. И берет досада, ведь белый гриб в наших лесах не столь частый трофей. А тут… Без особой надежды - наверняка червивый! - чиркнула я ножиком прямо посередине ножки. Ножка оказалась чистой, и я еле-еле уложила великана в корзину. Дома замерли: диаметр шляпки 31 см, диаметр ножки 11 см, вес 1,1 кг. Да еще полножки в земле осталось! Разрезали, а он весь белый, чистый, словно сливочное масло. Я грибник с немалым стажем, но ни разу больше не дарил мне лес такого подарка.

«Ведьмино кольцо»

В октябре 2002 года отправилась я за рядовкой лиловоногой, которую ставропольские грибники зовут очень верно синим корнем, или синей ножкой. Пожалуй, это одна из самых вкусных рядовок, недаром в некоторых странах считается деликатесной. Гриб хоть куда - можно жарить, мариновать, использовать как гарнир. Толпами устремляются за ним любители по весне или по осени - пешком, на машинах, велосипедах. Растет он, как правило, «ведьмиными кольцами», и знатоки наизусть знают расположение каждой грибницы. Тут уж кто успел, тот и будет вознагражден, а опоздавшему достанется в лучшем случае несколько грибов, оставленных невнимательным сборщиком. Иду по знакомым местам. Так и есть! Все подчистую собрали расторопные собратья-грибники. Лишь несколько грибов пропущенных в корзину мою попало. Дай, думаю, к кромочке маленького лесочка пройду, там почву овражки пересекают, промоины, ходить не очень удобно. Вдруг не добрались туда ушлые грибники? Продралась сквозь колючие кусты терновника. Выхожу к кромке лесочка. Батюшки! Сколько глаз видит, стоят грибы-красавцы, шляпки полукруглые, точно булочки печеные кто в траву положил. Стала я на коленки и поползла по кольцу, срезая эти красивые, с яркими фиолетовыми ножками грибы. На одном кольце собрала сто сорок три штуки, две корзины наполнила и пошла домой. Одно досадно: всласть не набродилась по поляне, быстро пришлось домой возвращаться - больно тяжела добыча. Даже рядом не смогла поискать еще грибов - класть уж было некуда. На следующий день побежала туда же. Но не все коту масленица! Бродит по «моим местам» мужичок с велосипедом, срезает синий корень. Не люблю путаться у людей под ногами, пошла я в другую сторону. Кое-что нашла, без грибов не вернулась, но уж так больше не пофартило.

Секач

Несколько лет подряд на Шальневой поляне на самой обочине леса натыкалась я на огромного кабана-секача. Сделал он там себе лежку. Ох и знатный был кабанище: длиной около двух метров, огромные клыки загнуты вверх и в стороны, на загривке торчит щетина. Спальню оборудовал он себе в густых и колючих кустах терновника, а я по весне всегда в них заглядываю - ищу майки и синий корень. Так вот, продираюсь я как-то сквозь эту живую колючую проволоку, руки аж царапаю - такие заросли. Понятное дело, шума от этого много, ветки скрежещут по моей куртке, стучат по корзине. Вдруг из-под самого моего носа, почти из-под ног, со страшным треском взметнулась огромная бурая туша. Ка-

бан! Со скоростью, не уступающей кабаньей, я рванула сквозь терновые кусты. Я долго потом удивлялась, как можно преодолеть такое препятствие за столь короткое время, причем мне повезло не оцарапать лицо и сохранить глаза. Думаю, бедный кабан, который, наевшись до отвала корешков и желудей, мирно и сладко спал, так что даже и не заметил меня и подпустил вплотную, получил неменьший шок. На этом наши встречи с ним не окончились. Еще несколько раз натыкалась я на своего знакомца. Рассказала об этом леснику, который, как выяснилось, хорошо знал вепря и сказал, что хочет что-то показать мне. В лесу мы подошли к старому дубу, ствол которого на высоте около метра был отполирован до блеска. Как будто его долго и тщательно натирали наждачной бумагой. Оказывается, лесник мазал ствол, кажется, креозотом, а кабан приходил чесаться о дерево, чтобы избавиться от паразитов. Через несколько лет перестала я встречать кабана. Видно, сильно стали мы, грибники, его беспокоить. Слышала я, что объявился он под Новомарьевкой (уж больно крупный, заметный был зверь, может, вправду он), что пытались его пристрелить охотники, да больно крепка шкура у лесного великана - не взяли его пули. Приятно мне было: как-никак знакомец мой.

Краснокнижный зверь

Однажды я со своей тетей пошла за подсливниками. Близ с. Надежда есть абрикосовая лесополоса, вдоль нее мы и шли, заглядывая под деревья и срезая грибы. Вдруг раздался пронзительный тоненький визг. Мы увидели, как через поле прямо на нас бегут какие-то зверьки, подняв пушистые хвосты. Как нам показалось, норки. Их было трое - мать и двое детенышей. Не переставая верещать, они стремительно приближались к нам. Тут мы заметили в небе коршуна, который нацеливался на детенышей. Я быстро наклонилась, подняла кусок почвы и подбросила вверх, пытаясь отпугнуть хищника. А зверьки подбежали прямо к нашим ногам и остановились. Мы успели рассмотреть их, это были не норки, хотя и похожи на них - бурого цвета, с густой шерстью. А поперек лба у них были белые полоски, будто кто бинтом перевязал. Коршун не осмелился в нашем присутствии продолжать охоту и нехотя улетел. И в тот же миг зверьки нырнули в лесополосу. Мне показалось, что во взгляде матери была благодарность. Дома я залезла в книги и узнала, что мы видели редкого хищника, занесенного в Красную книгу. И название у него было подходящее - хорек-перевязка.

Диалог с лисой

Весна. Начало мая. Хожу по лесу, собираюсь сморчки. Полная благодать. И вдруг рыжее пламя промелькнуло сбоку. Да это лиса! Отбежала от меня метров на пятьдесят и присела на кучу хвороста. И тихонечко тявкнула. Что ей надо? Дай, думаю, спрошу на ее, лисьем, языке. И в ответ ей тоже тихонько так: «Тявк!» Она голову наклонила и смотрит на меня. Я осторожно приближаюсь к ней и опять: «Тявк!» А лиса мне отвечает, хотя отбежала немного. Я опять за ней, пробую разными интонациями лисью речь изобразить. Представьте, она мне в ответ что-то говорит. Я пыжусь от гордости (еще бы, лисица меня понимает!), чувствую себя по меньшей мере Джеральдом Дарреллом, к ней снова подхожу поближе. А она опять чуть в сторону. И тут я понимаю, что не нужен лисе наш диалог, она меня от норы с лисятами уводит. И точно, чуть погодя я увидела ее дом. В овражке, где видимо-невидимо сморчков, под корнем дерева. Ушла я, бог с ними, с грибами. А перед лисой стыдно. Что она подумала? Стоит тетенька и лает на разные голоса. Ужас!

Битва

Как-то весной пошла я за луговыми опятами. Ой, как хорошо в это время в степи! Духмяный воздух, птичье пение. Присела на минутку, дай, думаю, послушаю жаворонков. Вдруг к самым моим ногам выскочили две ящерки. Одна серенькая, неброская, другая яркая, изумрудная. Остановились друг против друга и замерли. И я затаилась: что это они? Вдруг серенькая подпрыгнула и вцепилась зеленой в загривок. А та вырвалась, извернулась и тяпнула серую за бок. И тут началось! Они вставали на задние лапы, а передними молотили, как заправские боксеры. Они одновременно захватывали друг друга зубами, за-

мирая на несколько секунд. А потом бой возобновлялся. Майк Тайсон отдыхал! Зрелище было захватывающим. Я представила себя маленькой точкой, и ящерки в моих глазах вмиг выросли до размеров динозавров. Я видела их пасти, чешуйчатую броню, золотые ободки вокруг глаз. Под их кожей мощно переливались мускулы. Это был настоящий парк юрского периода. Что они не поделили? И тут… Она, маленькая, невзрачная, серенькая, стояла неподвижно в стороне и наблюдала за битвой. Это была прекрасная дама на рыцарском поединке, и они дрались за ее любовь. Турнир продолжался минут пятнадцать. Победил рыцарь в сером плаще, а его изумрудный соперник покинул поле боя бегством. Серый, тяжело дыша, подошел к избраннице. А я тихонько встала и пошла прочь: зачем мешать влюбленным?

Косуленок

В начале лета иду вдоль речки, собираю понемногу грибы. День жаркий, но в лесу хорошо, от речки веет прохладой. Вдруг у обрывчика вижу что-то интересное, комочек какой-то. Подхожу ближе. Да это же маленький косуленок. Лежит, затаился, почти сливается с лесной подстилкой. Неподвижно так лежит, не шелохнется. Не понравилось мне, что вьется около него назойливая черная муха. Неужели малыш ранен и муха чует поживу? Знаю, что нельзя леечных детенышей в руки брать, пусть себе сидят тихонько на том месте, где их мать оставила. Разговариваю тихонько с косуленком, глазами его осматриваю. А вдруг рана на том боку, на котором он лежит? Никак косуленок не реагирует на мой голос, даже дышать, кажется, перестал. Решила я достать целлофановый пакет, набрать в него воды и напоить малыша. Вытаскиваю из рюкзака пакет, он издает характерный для целлофана хруст, и в ту же секунду малыш подскакивает вверх на полметра, тоненько вереща, и дает деру. Жив-здоров оказался! Просто он маскировался, как мать велела, до последнего пересиливал страх, лежал тихо. Да больно ужасным оказался для него звук. Зря я его напугала. Никогда нельзя в лесу трогать зверят и птенцов. Идите себе по своим делам, а животные сами во всем разберутся.

Маленькие грибники

Решила я научить пятилетнюю племянницу Лену собирать грибы. Дело было в начале апреля, и двинулись мы в лес. Там в эту пору можно набрать сморчковых шапочек. Невелик этот гриб, но ценен. Во-первых, это гриб-подснежник и тянет он из земли целебные весенние соки. А потому по содержанию биологически активных веществ близок к белому грибу. Во-вторых, когда других грибов еще в лесу нет или очень мало, большую радость доставляет сбор этих чудесных восковых карандашиков. Когда они только наклюнутся и пробьют своим острым колпачком землю, их не враз и углядишь. Зато потом, когда встанут на своих желтоватых ножках, как оловянные солдатики, только успевай в корзину складывать. В-третьих, больно вкусны тушеные или жареные шапочки. Когда мы вышли на грибное место, я увидела, что вся полянка буквально утыкана грибами. Их светлые ножки сантиметров на десять подняли вверх наперстки шляпок. А мне так хотелось научить Лену собирать грибы. А их и искать не придется - все на виду. Я и говорю: мол, режь, Лена, грибы. А она смотрит по сторонам и спрашивает:

- Где они?

- Посмотри, - отвечаю, - внимательнее вокруг. Смотрит долго. Поворачивает ко мне недоуменное лицо.

- Нет грибов!

Я очень непедагогично начинаю нервничать:

- Смотри внимательнее.

Смотрит. Грибы у нее прямо под носом, а она их не видит. Что ты будешь делать!

- Присядь, - говорю, - может, так заметишь.

Присела. Не видит, и все тут! Тогда я легонько кладу руку ей на затылок, пригибаю голову вниз и тычу носом в самый гриб. И лес оглашает радостный Ленкин крик:

- Ой, нашла!

Другую свою племянницу, Альку, я взяла в лес, когда ей было чуть больше трех лет. И волей случая мы также отправились за шапочками. Пройти нужно было через большую поляну. Алька, несмотря на мои опасения, что она захнычет и не дойдет, бойко семенила своими маленькими ножками со мной рядом. Поляна, как всегда весной, была роскошна: зеленела трава, уже желтели колокольчики примул, звенели птичьи голоса. Я рассказывала Альке о цветах, птичках, кустарниках. Но в самый большой восторг привел ее рассказ о кротах, об их подземной жизни, бархатных шубках, хитроумных ходах. А вокруг было видимо-невидимо кротовин, свежих, черных, жирных. Аля, не пропуская ни одной, тыкала в их сторону пальцем и, радостно улыбаясь, провозглашала:

- Тетя Ира, ктор!

Я сначала исправляла:

- Крот!

- Крот, - соглашалась девочка, но через секунду радостный вопль «ктор!» оглашал поляну.

Идти до леса нужно было километра три, и весь этот путь прошел у нас в «кротах-кторах». Как назло, год для зверьков выдался удачный, кротовины стояли вокруг египетскими пирамидами. И Алька своим «ктором» благословляла каждую. Я мысленно прокляла кротов, их матерей и всю пользу, которую они приносят. В общем, когда мы вошли в лес, я чуть не заплакала от счастья. Грибов было мало, они едва появились, но Алька на удивление ловко их находила. А у меня в голове сверлило: «Назад пойдем тем же путем!» Пошли к выходу. На поляну я вышла с тоскливым ожиданием. Но Алька болтала о чем-то своем. У меня отлегло от сердца.

И только у самой последней кротовой кучи Алька хитро на меня взглянула и произнесла:

- Тетя Ира, КРОТ!

Ошибочка вышла

Как-то в лесу случилась у меня вот какая встреча. Неподалеку я услышала голоса мужчины и женщины, которые что-то активно обсуждали. Когда они вышли на поляну и увидели меня с корзиной грибов, мужчина спросил, не могу ли я дать совет. Вид у этой, вероятно, супружеской пары был забавный. Мужчина держал в руках толстенный, еще сталинский том «Книги о вкусной и здоровой пище». Она была раскрыта на странице с иллюстрациями грибов. У женщины в руках и на дне ведерка были грибы. И они стали рассказывать, что первый раз вышли за грибами, взяли книгу и по ней определяют виды. Ткнув пальцем в нарисованный подберезовик и показывая на единственный его экземпляр в ведре, они сообщили: «Эти мы выбрасывали, это желчный гриб». А страшненькие, дохленькие ядовитые волоконницы они бережно складывали в ведерко, приняв за шампиньоны. Я показала им, какие грибы стоит собирать, а какие - нет. Было похвально их желание обратиться к книге. Но определять грибы нужно не по кулинарным книгам, а по справочникам, где есть хорошие фотографии, иллюстрации и полная характеристика видов. Все найденные грибы надо сличать с описанием, обращая внимание не на один, а на все признаки. И помнить, что иногда благими намерениями устлана дорога в ад.

А еще однажды встретился мне в лесу пожилой грибник с полной корзиной грибов. По всему было видно, что он не новичок. Мы остановились перекинуться парой слов. Я взглянула в его корзину, и у меня по спине побежали мурашки: среди зеленых сыроежек коварно возлегала самая настоящая бледная поганка. Надо сказать, новички часто принимают ее за зеленую сыроежку. Но опытный грибник… Я показала ему на злодейку. Он стал белый как полотно и поспешно выкинул ее из корзины со словами: «Бес попутал, бес попутал! Вот уж поистине: "Ходить в лесу - видеть смерть на носу!"»

Лесной грабитель

- А я, знаете, люблю осенью побродить с ружьишком.

- На дичь?

- Да нет, по грибы. Подойдешь к грибнику, снимешь ружьишко и скажешь просто так: «Ух ты, сколько ты грибов насобирал!»

Это, конечно, анекдот. Но много лет назад я жила в Калуге, так там один мужик повадился пугать женщин - ягодниц и грибников. Здоровый такой, дремучий. Женщины рассказывали, что выходил к ним этот лешак, когда у них туесок был полон ягод или корзина - грибов. В руке ножик держит и говорит: «Оставляйте корзины, а сами бегом отсюда». Не захочешь, да побежишь. Вот такой сборщик бродил по калужским лесам.

Маслята с шишкой

Каждый настоящий грибник знает, какой зуд тебя охватывает, если пошли грибы. Ну ни работать, ни есть, ни пить спокойно не можешь - так и тянет в лес. Ждешь не дождешься, когда наступят выходные - и айда на охоту! А иногда просто невмочь. Как-то упросила я директора дать мне отгул и поехала за маслятами. Грибочки в соснах росли на загляденье: жирненькие, скользкие, прохладные шоколадные кружочки. Найдешь один, а рядом еще под сосновым опадом прячутся его братцы. Уже пора возвращаться - автобусный рейс в город только один, - а бросить грибочки нету сил. В общем, дотянула я до последнего, возвращаться пришлось буквально бегом. Лежал на тропинке большой камень, один-единственный, других не видно, насколько хватало глаз. Зацепилась я ногой за сосновый корень и со всего маху упала. И вот она, подлая теория вероятности: встретился мой бедный нос с единственным булыжником. Аккурат в него клюнул! Из глаз посыпались искры, раздался хруст костей. Как оказалось, нос я поломала. Маслята разлетелись из корзины в разные стороны. Быстренько их собрала, а сама побежала к автобусу. А нос распух, за ним уж и тропинки не видно. Еле-еле успела. Но теория вероятности подшутила надо мной еще раз. В городе нос к больному носу столкнулась я с директором. Таким своего ведущего конструктора директор еще не видел: нос распухший, багровый, под глазами синяки, одежда, как у бомжа. А я себе не раз говорю теперь: «Не торопись в лесу - будешь с шишкой на носу!»

Съедобные мухоморы

Уже очень много лет собираю я мухоморы. Не для лечебных целей, а для того, чтобы ими полакомиться. Да-да, вкусны и полезны эти грибы. А называются они серо-розовыми мухоморами. На шляпке у этого гриба не хлопья, а бородавочки, он словно зернышками ими посыпан. Цвет шляпки розовый, коричневато-розовый, серо-розовый, иногда бывает песочным. Как почти у любого мухомора, у этого гриба под шляпкой «юбочка». Имеет этот мухомор большое сходство с очень ядовитым «хищником» - мухомором пантерным, поэтому собирать его можно, только научившись четко отличать от ядовитого собрата. А научиться несложно. Основное отличие серо-розового мухомора - покраснение мякоти, особенно заметное в местах повреждения насекомыми. Пластинки у зрелых грибов и при надавливании также приобретают красноватый оттенок. Кольцо широкое, свисающее, испещрено по краю бороздками, а у пантерного мухомора кольцо гладкое. В общем, если вы научитесь отличать серо-розовый мухомор, будете лакомиться нежными и очень полезными грибами: они содержат, как красная свекла, бетаин, очень необходимый нашему организму. А пока я, собирая мухоморы, стараюсь их припрятать подальше, чтобы не слушать в свой адрес упреки от дилетантов. А еще беру я из съедобных мухоморов поплавки. Но здесь уж нужно быть чрезвычайно внимательным, ибо имеют они большое сходство с самым страшным и коварным грибом - бледной поганкой. Поплавки-толкачики бывают коричневатыми, оранжевыми, серыми, белыми. По форме и консистенции мякоти они точно повторяют бледную поганку. Так же как она, сидят в широкой свободной вольве. Но есть и отличия. На ножке у поплавков нет кольца, но это не очень надежный признак, потому что у бледной поганки кольцо может опасть. Зато у поплавков всегда край шляпки покрыт четко различимыми бороздками. Только не следует брать поплавки в стадии «яйца», когда они почти полностью покрыты белым покрывалом, потому что их сложно отличить от коварного двойника. Да, мухоморы и поплавки обязательно нужно отваривать минут десять, отвар слить, а затем использовать для готовки. На вкус они нежные, сладкие. Можно их и

заморозить, предварительно отварив. Но если вы захотите собирать эти грибы, то должны усвоить принцип: лучше не взять несколько поплавков, чем положить в корзину одну бледную поганку. А то получится как в анекдоте.

- Доктор, а вы говорили, что нельзя есть бледную поганку, вымоченную в уксусе.

- А я и не доктор, я - апостол Петр!

Встречаются еще съедобные грибы в семействе мухоморов: вольвариеллы, мухомор одинокий, мухомор Виттадини, мухомор толстый. Но эти грибы очень редкие, есть большая опасность спутать их с ядовитыми видами, а поэтому лучше оставлять их в природе. Воистину деликатесным является мухомор Цезаря. Он очень похож на красный мухомор, но отличается желтыми пластинками, кольцом и ножкой. Гриб растет в лиственных лесах, в основном в причерноморских, так как любит теплый климат.

Грибные имена

Я всегда поражалась, как остер на глаз и меток на язык народ. Каких только имен не придумал он грибам! Из них можно собрать, например, целый зверинец. Лисички, понятно, рыжие, яркие, лисьего окраса. Называют их еще, в частности владимирские грибники, петушками. Похожи они на волнистые петушиные гребешки. Белые грибы иногда величают коровками. Дородны они, как любимые крестьянами животные, окрасом схожи. Валуи называют бычками - такие же лобастые, рыженькие, упрямые: никакая жара не заставит их исчезнуть, держатся до последнего. Гриб баран кудряв, нежно дрожит в руках своими шляпками-завитками. Гигрофор попугай ярок, покрыт желтыми и зелеными пятами. Навозник дятловый, или сорочий, черно-белый, пестро раскрашенный, точь-в-точь как эти птицы. Свинушки, свинухи. Похожи на кабаньи уши, а может, оттого что темнеют при повреждении, становятся «грязными», как свинки. Ежовики, ясное дело, получили имя за иголочки под шляпкой. Заячьи и ослиные уши точно определяют форму грибов. Трутовики овечьи - словно белые барашки на пастбище. Печеночница, или медвежий язык, - толстая, красная, будто впрямь медведь из дубового дупла язык высунул. Мухомор пантерный, как леопард, весь в пятнышках-бородавках, да и «зубы» может показать нерадивым сборщикам. Рыжик лососевый имеет мякоть благородного лососевого цвета, правда, его грибной статус, пожалуй, не ниже осетрового в рыбном царстве. Груздь собачий похож на желтый груздь, но при повреждении или надавливании синеет. Потянется к нему грибник, приняв за желтый груздь, а он становится грязно-фиолетовым. Грибник с досады и швырнет его: «Ах, собака!» А зря, гриб в соленом виде очень вкусный. Оленьим называют плютей за коричнево-серую окраску. Один из рогатиков именуют толстой курицей, калоцеру клейкую - оленьими рожками. Козляк, возможно, назван так за ножку, согнутую, суженную книзу, напоминающую козьи рога. Одна из рядовок - голубиная - белая, с сизым отливом, напоминает оперенье голубя. Паутинник козий назван так за отвратительный запах, козлы ведь тоже не благоухают. Есть пилолистник и рядовка тигровые, с пестрым звериным окрасом. А буреющая сыроежка за свой запах иногда именуется селедочной. Есть и грибы с «анатомическими» названиями. Например, веселка называется фаллосом бесстыжим, она и впрямь похожа на мужской детородный орган. Иудино ухо так и прислушивается к тебе, сидя на стволе бузины, а еще есть пилолистник и паннус уховидные. Белые круглые головачи - словно черепа, разбросанные на древнем поле битвы. Гриб зонтик сосцевидный имеет на шляпке бугорок, напоминающий сосок груди. Валуй называют кулачком, один из рогатиков хвойного леса - язычковым. Англичане не отстали от нас и назвали ксиларию полиморфную «dead Man’s Fingers» - пальцы мертвеца. Взглянув на фотографию в справочной части, вы сами убедитесь в точности определения.

Бывают и грибы с «дачными» названиями. Это и грибная капуста, и заячья картошка, и паутинник луковичный, и говорушка анисовая, и моховик перечный, и дождевик грушевидный, и гриб зонтик ореховый.

Некоторыми названиями грибы прямо-таки щеголяют. Шампиньон есть изящный, лаковица - нестройная, а паутинники - элегантный, красивейший, превосходный и краснобрас-

летчатый. Болетинус бывает видным и раскрашенным. А омерзительно пахнущая диктиофора сдвоенная, родственница веселки, и вовсе «дама под вуалью».

А до чего разный характер у грибов! Гебелома плачущая, паутиники стыдливый и твердый, гигрофор краснеющий, фаллос бесстыжий, сыроежки едкая, невзрачная и замечательная, гапалопилус прячущийся, гриб желчный, навозник рассеянный, млечник вялый, паутинник-увалень, рогатик тупой.

Другие названия просто отталкивающие. Рядовка сорная, лиофиллум грязный, мухомор вонючий, навозник, сопливик, ведьмино яйцо, чертов табак. Лисичку серую немцы называют «трубой мертвых». Но все эти грибы, кроме смертельно ядовитого вонючего мухомора, съедобны.

Есть среди грибов и уродцы, с человеческой точки зрения. Это лисички горбатая и глухая, меланолеука коротконожковая, чешуйчатка кривоногая, коллибии веретеноногая и перекрученная, мухомор толстый.

Вот сколько занимательных грибных имен. Я думаю, вы сможете найти еще много интересных названий. Нужно только уметь слушать, видеть, изучать, читать.

Истории от Юрия

Грибы - бочками…

Обычно грибы зонтики осенью выскакивают массово перед слоем опят. В году, о котором речь, зонтиков было видимо-невидимо, но их некому было собирать: пошли опята! Возвращаясь с корзинами, полными опят, из очередного лесного похода, вижу такую картину. На лесной дороге стоит трактор «Беларусь» с прицепом, в котором восемь двухсотлитровых металлических бочек. Вокруг огромными кругами толпятся массы грибов зонтиков, почти все распустившиеся, с 20- 30-сантиметровыми шляпками. Мужчина и женщина работают как пчелки: аккуратно срезают шляпки грибов, укладывают их в корзину, оттуда перегружают в бочки. Половина бочек уже заполнена. Сгорая от любопытства, подхожу, здороваюсь.

- Если не секрет, что вы с ними будете делать? - спрашиваю мужчину.

- Заготавливаем за зиму, - улыбнулся он. - Привезем домой, зальем кипятком, они обмякнут. Затем достаем, даем стечь, по пакетам - и в морозильные камеры. У нас их шесть штук. Какие пироги зимой получаются - объеденье! - Кивнул он на жену: - Жена размораживает, обжаривает с двух сторон, добавляет соль, зелень, кладет на одну пышку из теста, накрывает другой и печет. Вкуснятина получается, - заверил он. - Семья большая, вот и добываем деликатес! Жаль, не каждый год урожай зонтиков. Попробуйте, вам понравится.

Вот те на, заблудился!

Каждая история должна содержать какую-то полезную информацию к размышлению, частичку опыта. Не исключение и эта, произошедшая лет двенадцать назад. К тому времени я считал себя уже очень опытным грибником, знающим леса. Пришла эдакая самоуверенность. За нее и был наказан. Случилось, что по работе пришлось ехать к знакомому в Тверскую область. Работу закончили быстро, времени оставалось еще два-три дня. А как же заядлому грибнику не сходить в сезон - дело было в сентябре - в леса, полные грибов! Жили у Геннадия, так звали знакомого, на даче. Добротная бревенчатая дача с русской банькой во дворе, рядом речка, лес - что еще нужно для отдыха? Река с такой чистой, хрустальной водой, что видно было в неглубоких местах передвигающихся раков.

- А по грибы поедем километров за десять отсюда, - сказал Геннадий, - постараюсь вернуться с работы пораньше.

«Пораньше» оказалось после обеда. Взяли корзины, запрыгнули в мотоцикл с коляской и поехали. Погода была пасмурная, но без дождя. Одна досада - болела спина, чувствовал, что может хватить радикулит. Да и прохладно там в конце сентября. Миновали неболь-

шую деревеньку, подъехали к лесу. Красивый лес со стройными елями, березами - дух захватило. Один запах хвои чего стоил!

- Смотри, далеко от меня не уходи, - предупредил Геннадий.

- Да что там, всю жизнь по лесам брожу, - отвечаю небрежно.

Потерялись мы быстро: лес незнакомый, на ровной местности, деревья похожие. Ориентир взять было не по чему - солнце так и не показалось. Естественно, искал только лучшие грибы - белые, подосиновики. Через пару часов набрал корзину, а куда идти - не знаю. Кричал, свистел - без ответа. Начало смеркаться. Как назло, похолодало, заныла спина. Понял, что влип. Деревья кругом, бурелом, как в тайге. Ну, думаю, балбес, сам заплутал и человеку забот прибавил - искать тебя, немощь радикулитная. Спички-то были, костер бы я разжег. Ладно, сиди думай, орел, ругаю я себя. Главное, не паникуй. Покурил, стемнело совсем. Страшновато в незнакомом лесу. И вдруг - повезло! Где-то вдалеке послышался собачий лай. И я пошел на него, пер, как танк, спотыкаясь, падая - ничего же не видно. «Лай, милая, лай», - только и думал я. Иногда лай прерывался, я останавливался, прислушивался. В конце концов выскочил из леса на пашню. Где-то километрах в двух виднелись огоньки в избах - деревенька. Стресс прошел, зато спину скрючило. Но грибы не бросил, взял палку и, согнувшись перпендикуляром, поковылял на свет. Собака лаять перестала, но ее помощь была уже не нужна. Выбирался долго, около двух часов. Вышел на дорогу - ни души. Стою в надежде на какой-либо транспорт. Наконец послышался треск мотоцикла, и из-за поворота появился Геннадий.

- Ну, ты, брат, даешь - еще немного, и поиски пришлось бы организовывать. Где вышел?

Я сказал про пашню.

- Небольшой крюк, однако, сделал, километров семь. Хорошо, что вправо, как обычно все заплутавшие, в противном случае тебя б нашли километрах в сорока: лес большой. А спину мы тебе поправим, - заверил он.

Через час мы были на даче, сын Геннадия уже истопил баньку, и они вдвоем так отходили меня березовыми вениками, что наутро все прошло. Вот какие дела бывают с зазнайками в незнакомых местах. Урок получился хороший.

Подсливники

В первый раз подсливники, а по-научному энтолому садовую, довелось попробовать в 1966 году. До этого я как-то мало обращал внимания на эти невзрачные весенние грибы местного произрастания - их ареал в основном на Юге России. Тем более что на рынках вместо подсливников зачастую до сих пор продают коллибию широкопластинчатую, совершенно безвкусный гриб, растущий все лето в глубоких влажных балках. Внешне я подсливник знал, но не очень надежно. И вот как-то весной собрались мы компанией из пяти человек за подсливниками. Ходили долго, лазали по боярышнику, в конце концов насобирали ведерко грибов, расспрашивая у встречавшихся грибников, точно ли это подсливники или нет. Компания наша была навеселе, пришли к одному из товарищей домой, грибы помыли, пожарили. Надо сказать, что подсливники никто из нас до этого не ел. А о случаях отравления грибами мы часто слышали. Поели мы их под водочку, вкус никого особенно не прельстил, и стали ждать. Ждать, появятся или нет симптомы отравления. При этом, конечно, не забывали другие закуски. Срок определили в 6-8 часов, чтобы появились тошнота, рвота и т. п. Когда чего-то сильно ждешь - оно приходит. К тому времени одни из товарищей уже перебрал, и его стошнило. Вызвали «скорую», врачи устроили всем промывание, остатки грибов взяли на анализ. Впоследствии оказалось, что грибы ни при чем - просто типичное алкогольное отравление. Но с тех пор я никогда не повторял такие глупые эксперименты. Испытывал же новый гриб на себе поначалу совсем небольшим кусочком. Если все проходило нормально, чуть добавлял. И лишь потом включал в меню. Излишне уточнять, что с бледной поганкой никакие пробы недопустимы, ее нужно знать точно. Я уже давно убедился, что все якобы народные методы определения съедобности

грибов - глупость несусветная. Однажды, наслушавшись от солидного, на вид опытного грибника слов об определении ядовитости по изменению цвета вареной луковицы, сам проэкспериментировал. Самые отборные бледные поганки положил с кастрюлю с водой, поставил на огонь, бросил луковицу и стал ждать, когда она потемнеет. Поганки варились больше часа - луковица оставалась девственно-белой. Оставил на ночь - луковица белая. Понял, что все это ерунда. Надо просто знать грибы, а не слушать разных лесных «знатоков».

Паутиннички

В молодые годы с товарищем по институту мы иногда вместе ходили по грибы в Липовую балку, известное ставропольским грибникам место. Грибов в то время было больше - конкурентов меньше, за 2-3 часа набирали хороших грибов. На этот раз дело было поздней осенью, погода стояла холодная, и далеко идти не хотелось. Только спустились в балку, грибов - завались. Стояли группами, кольцами, тугие, плотные, с мокрыми от влаги шляпками.

- О, паутиннички! - обрадованно вскричал товарищ и принялся набивать корзину.

Честно говоря, я не люблю и не жалую паутинники: много среди них несъедобных и ядовитых видов.

- Ты их ел? - спрашиваю его.

- Да, конечно, отличные грибы, - заявляет он.

У меня было большое сомнение: к опытным грибникам товарищ не относился, а вот потрепаться был горазд.

- Ну ладно, давай наберем их с условием, что ты их на моих глазах будешь есть.

- Хорошо, - не так уверенно отвечает товарищ.

За час мы набрали по корзине и пошли домой. Дошли до троллейбусной остановки.

- Ну пока, я домой, - стал прощаться мой напарник.

- Конечно, поехали к тебе, - отвечаю. - Приготовим немного, и ты поешь их.

- А ты? - всполошился он.

- Я не уверен, что это съедобный вид, но если ты не траванешься, то в следующий раз и я попробую.

Товарищ погрустнел. Я понял, что он их никогда не ел, просто ляпнул, как обычно, не думая. Многие дилетанты-грибники дают советы, сами не зная предмета. Я был разозлен. Хорошо еще, что этот вид паутинников был условно съедобен после отваривания, но если бы он оказался ядовитым, а вместо меня был более доверчивый человек?

У него дома я деловито отобрал десятка полтора грибов. Почистил, помыл их.

- Неси сковороду, - говорю провокатору.

- Ой, да она грязная, давай я сам потом пожарю. Ты, наверное, устал, да и времени много.

- Ничего, я помою сковородку, тащи!

Товарищ совсем сник.

- Ты чего, - говорю, - расстроился? Ничего ж не случится, раз ты их уже ел.

- Да понимаешь, я соврал, - выдавил он. - Мне самому сказала одна женщина, что они съедобны. А я их не ел.

- Ну, ничего, поешь. Если через две недели будешь живой, то, значит, съедобны твои паутинники.

- Почему две недели? - опешил он.

- Некоторые паутинники убивают в течение 10-14 дней. Будешь еще врать?

- Нет, никогда, - заверил он.

Вывод из этой истории я сделал такой: не верь никому, пока не убедишься сам.

Ничего себе сходил за грибами!

Погожий сентябрьский день. С утра послушал прогноз погоды: и радио, и телевидение в один голос сообщили, что ни капли дождя в течение ближайших дней не ожидается. В рюкзаке, правда, всегда имеется хотя бы маленький дождевичок - на всякий случай. Наро-

ду в лесу было много: ходили толпами, семьями, приехали на автомобилях. Пришлось уходить вниз, в балку, куда не все добираются, особенно «механизаторы».

Нашел несколько сухостоин с опятами, срезал, иду дальше. Вдруг внезапно потемнело, деревья зашумели от порывов ветра, упало несколько капель. Жалко, если дождь, набрал всего полкорзины, подумалось мне. Может, минует, ведь не обещали дождь. Накинул дождевик, начал потихоньку перебираться через речушку. Не минуло! Стало темно, как вечером, и хлынул ливень. Такого ливня в лесу я давно не видел. Потоки дождя лили, как из лейки. Дождевичок выдержал минут пять, после чего я был мокрым насквозь - от ботинок до трусов и майки. Не видно было деревьев дальше трех-четырех метров! Медленно, скользя по глине, кое-как перебрался через речушку и полез в гору. По пути встретились грибы, стал срезать, все равно мокрый уже. Конечно, периодически поминал «хорошими» словами метеослужбу. И тут послышался шум, возрастающий, переходящий в гул. По речушке несся вал воды вместе с бревнами, ветками. Вмиг речушка превратилась в бурлящий поток, похожий на горную реку. Хорошо, успел перебраться, мелькнула мысль, и я начал быстро карабкаться наверх. Когда выбрался на дорогу, дождь еще шел, правда чуть потише. В течение часа ливень выгнал из леса всех, кроме «механизаторов», которые, буксуя, пытались выбраться из грязи. Люди шли потоком - кто с грибами, кто без них. Вот так-то ходить по грибы, не имея дома барометра и веря красивым метеосводкам!

Задумчивый заяц

Во время походов по лесам и лугам в поисках грибов случаются разные неожиданные встречи с лесными обитателями. После того как применение гербицидов-пестицидов резко снизилось, чаще встречаются зайчишки, иногда почти каждый раз по одному-два косых. Естественно, близко они не подпускают, улепетывают во весь дух. Бывали, конечно, случаи, когда наткнешься за заячью лежку совершенно случайно, идя против ветра. Один заяц подпрыгнул из такой «засады» почти на метр, сам испугался и меня напугал. Придремал, наверное, косой.

А вот как-то раз весной после достаточно удачного похода за синим корнем, то есть рядовкой лиловоногой, произошла встреча, удивившая меня и запомнившаяся надолго. Погода стояла теплая, солнечная. Путь лежал по тропинке, вьющейся по опушке леса. Шаг за шагом, поворот за поворотом преодолевал я путь домой с рюкзаком, в котором была корзина, полная грибов. Нежный запах фиалок медовых - первоцвета, всякого разнотравья щекотал ноздри, тепло расслабляло. Очередной поворот, и - во дела! - навстречу тихо брел заяц. Косой именно шел по тропинке, опустив голову, как человек в большом горе. Оставалось три-четыре метра, и мы бы столкнулись. Вот достали заботы мужика, подумалось мне. Даже по сторонам не глядит. То ли зайчиха разлюбила, то ли горе-охотники или лисы достали, но заяц приближался, погруженный в думы.

- Ты что, брат, приболел? - негромко окликаю косого.

Заяц резко вздрогнул, увидел меня и прыгнул в сторону. Затем оглянулся на меня, словно удивившись, и припустил изо всех сил.

Никогда не встречал такого озабоченного косого. Так что жизненные проблемы мучают не только нас, людей.

Змеиная сыроежка

Встречи со змеями нередки в лесу. Обычно змея старается скрыться без нападения. Но все равно у человека, внезапно увидевшего змею, остается неприятный осадок - напоминание об опасности. Сколько бы раз они ни встречались - к этому не привыкнешь, это боязнь опасности на уровне инстинкта. Ведь вначале видишь змею. Только потом по виду определяешь, ядовитая это змея или безобидные уж или медянка. Встречаются «наглые» змеи, не боящиеся человека.

Как-то, собирая полевые шампиньоны, я проходил по участку с высокой травой. Что здесь много степных гадюк, знал давно - часто находил в расщелинах камня-ракушечника «чулки» сброшенной при линьке змеиной шкуры весьма приличного размера. Поэтому шел осторожно, но, ступив на тропинку, немного расслабился: обзор стал лучше. И - на

тебе! Делая очередной шаг, вдруг увидел под занесенной ногой серую ленту с треугольной головой. Гадюка! Нога замерла сама, а змея спокойно пересекла тропу на большой скорости. Потом меня прошиб пот: еще секунда - и укуса не избежать, а яда в метровой гадюке предостаточно, тем более весной.

Но самой, пожалуй, неожиданной была другая встреча. В начале лета грибов было немного, в основном сыроежки, да и тех мало: стояла жаркая погода. Поэтому на опушке леса, увидев сквозь листву фиолетовую шляпку сыроежки, я сразу потянулся к ней рукой с ножом. Но среди листвы в мелком кустарнике пряталась не только сыроежка. Обернувшись кольцом вокруг ножки гриба, шипела на меня гадюка! Руку отдернул так быстро, что нож отлетел в сторону, волосы поднялись дыбом даже на руках, по телу прополз целый «муравейник». Не стал прогонять змею, оставил гриб ей. Не зря же она, наверное, охраняла сыроежку. Бдительность нельзя терять ни на секунду!

Грибники шутят

Озорной грибной словарь

Белый - представитель контрреволюционного движения России.
Белянка - супруга белого.
Бледная поганка - незагоревшая поганка. *См.* Поганка.
Блюдцевик - чай по-купечески.
Веселка - женщина, нашедшая денежку. *См.* Денежка.
Вешенка - страстная особа, виснущая на мужиках.
Волнушка - женщина, потерявшая денежку. *См.* Денежка.
Волоконница - конница из бесплодных быков.
Вольва - иномарка бледных поганок.
Георгиев гриб - награда белого. *См.* Белый.
Гимений - грибной брачующий.
Гладыш - утюг.
Говорушка - женщина-диктор.
Головач - умник.
Горчак - мужик, пьющий горькую.
Горькушка - несчастная жена горчака.
Грабовик - вор.
Грибная капуста - грибная иностранная валюта.
Грибная лапша - байки бывалых грибников.
Груздь - печаль «кавказской национальности», бывает «белий» и «черний» груздь.
Денежка - валюта грибного царства.
Дождевик гигантский - плащ Гулливера.
Дрожалка - похмелье.
Дубовик - отпрыск человека могучего здоровья и слабого ума.
Дуплянка - белка.
Зонтик - предмет, не нужный рыбе.
Козляк-решетник - козел за решеткой.
Колпак - его любил надевать на подозреваемых Мюллер.
Колчак - главнокомандующий белого. *См.* Белый.
Красноголовик - антипод белого, революционер.
Краснушка - супруга красноголовика.
Крепидот - команда укрепить огневую точку.
Кулак - зажиточный валуй.

Кулачок - не очень зажиточный валуй.
Лаковица - маникюрша.
Леписта голая - пристающая к мужчинам нудистка.
Лжебелый - свой среди чужих, чужой среди своих.
Лопастник - обжора.
Майка - топик.
Масленок - кукиш с маслом вместо денежки. *См.* Денежка.
Мокруха - убийство.
Молочай - чай по-английски.
Мухомор - любимый герой знаменитого сериала.
Навозник - 1. водитель кобылы на груженой телеге; 2. общественный туалет.
Негниючник - мумия.
Обабок - крутится около женщин.
Огневка - пожар.
Ослиные уши - гриб царя Мидаса.
Паутинник - 1. резидент, плетущий шпионскую сеть; 2. гуляющий по Интернету.
Паутинник голубой - господа паутинники 1 и 2 нетрадиционной ориентации. *См.* Паутинник.
Печеночница - работница пекарни.
Печерица - неправильно уложенная черепица.
Поганка - ласковое обращение к любимой жене, наряду с коброй, гадюкой и т. п.
Полубелый - внебрачный сын белого.
Поплавок - всплывший организм, не умевший плавать.
Рецептакул - рецепт вечной молодости, который могут выписать хищные рыбы.
Решеточник красный - надзиратель у белого. *См.* Белый.
Ризопогон - священник в армии.
Рогатик - гриб, которому изменила поганка. *См.* Поганка.
Рыжик - ласковое прозвище любимого в народе Толика, показавшего свой ваучер всей стране.
Рядовка - девушка рядом с мужчиной. Девушки бывают разные: белые, черные, красные…
Свинушка - *См.* Трюфель.
Серушка - 1. особа, страдающая диареей; 2. часто посещающая навозник. *См.* Навозник, вариант 2.
Сетконоска - женщина, идущая с рынка.
Синий корень, синяя ножка - замерзшие части тела, готовые к отделению от остального коллектива.
Синяк - место встречи лица с кулаком.
Скрипица - плохая скрипачка.
Сластушка - конфета.
Сморчок - истекающий соплями.
Сопливик - *См.* Сморчок.
Сотовик - грибной мобильник.
Споры - в них рождается истина.
Строчок - журналист или писатель.
Сыроежка - дегустаторша сыра.
Сыроежка розовая - особа нетрадиционной ориентации, обожающая сыр.
Тарелочница - мойщица посуды.
Толкачик - сосед по троллейбусу.
Толстушка - приятная особа 190?160?190.
Трюфель - ошибочное название хрюфеля - любимого лакомства свинушек.
Чернуха - жизнь, которую устроил всем рыжик. *См.* Рыжик.

Чертов табак - курильщики достали!

Лесная доска объявлений

1. Утеряна шапочка. Прошу вернуть за вознаграждение. *Сморчковая …*
2. Куплю душу. Тел. 666. *Сатанинский гриб.*
3. Меняю общее покрывало на «Вольву». *Бледная Поганка.*
4. Молодая бледная поганка хочет поменять пол и стать поплавком в связи с утерей кольца.
5. За козляка ответишь! *Гриб Козляк - автору названия.*
6. Грибникам просьба не смотреть. *Леписта голая.*
7. Сыграю роль Анны Карениной. *Шпальный гриб.*
8. Приглашаю мух на день рождения. *Мухомор.*
9. Поможем пережить осадки. *Зонтик и Дождевик.*
10. Куплю томик поэта Белого, автограф актера Грибова и кассету журналиста Боровика. *Белый Гриб-Боровик.*
11. Меняем общую квартиру на сто однокомнатных. *Опенки.*
12. Продам кольцо зятю тещи-стервы. *Бледная Поганка.*
13. Одинокая Вешенка поможет старому Пеньку скоротать последние годы в его квартире.
14. Лечу инсульт, опухоли, СПИД, продлеваю жизнь. Избавляю от импотенции методом подвязки. *Шиитаке.*
15. Вполне зрелые Веселки ищут активных мух для приятного времяпрепровождения в среде умопомрачительного аромата.
16. Молодая стройная Березка ищет крепкого, обеспеченного спорами Подберезовика с целью создания микоризы.
17. Очаровательные Лисички ищут состоятельных господ для выезда за границу.
18. Раскрепостим, уведем в мир грез, исполним любые фантазии очаровательных дам, и не только. *Агентство «Красный Мухомор».*
19. Излечу от алкоголизма. *Серый Навозник.*
20. Только в лесу вы сможете получить недостающие средства по монетизации. *Денежки.*
21. Мексиканский гриб Псилоцибе, не вызывающий привыкания, ищет родственную душу. *Обращаться в ЛСД-Лимитед, спросить Кастанеду.*
22. Вниманию мухоморов! Вывожу бородавки ударным методом. *Грибник-косметолог.*
23. Молодые чистые Мицены разложат опад.
24. Наводим порчу. *Грибные мухи.*
25. Пункт безвозмездного донорства «Комар». *Круглосуточно.*
26. Только для белых. *Грибосушилка марки «Ку-клукс-клан».*
27. Пущу пыль в глаза. *Зрелый Дождевик.*

Справочная часть

Краткие морфологические и анатомические признаки плодовых тел

Прежде чем вы заглянете в специальную справочную часть нашей книги, мы рекомендуем вам прочитать эту главу, чтобы понять, что такое грибы, и ознакомиться с некоторыми терминами, встречающимися при описании грибов. Грибы - это особое царство, занимающее промежуточное положение между растениями и животными. Они состоят из вы-

тянутых, разветвляющихся и связанных друг с другом клеток. Грибные клеточные связи, так называемая грибница, или мицелий, пронизывают лесную подстилку, оплетают корни деревьев и других растений. Гриб образует с ними взаимовыгодное сожительство, называемое микоризой. Грибы питаются органическими веществами, находящимися в почве, на поверхности, в остатках древесины, в помете и т. д. Именно поэтому большинство грибов живет в лесах, где масса органических остатков. То, что грибники называют грибами, представляет собой плодовые тела, видимые невооруженным глазом. Такие крупные грибы называются макромицетами. Их можно разделить на три больших класса: базидиальные, сумчатые и слизистые. Из слизистых грибов в книге представлен только один: фулиго гнилостный, или ведьмино масло *(Fuligo sertica)* . Это класс грибов, пожалуй, больше других похожих на животных. Они образуют подвижные споры, которые, передвигаясь с помощью жгутиков, объединяются в общую слизистую массу, также способную к передвижению. У базидиальных грибов споры образуются на базидиях, расположенных у пластинчатых грибов на поверхности пластинок, у ежовиковых - на шипиках, у трубчатых - внутри трубочек, у гастеромицетов (дождевики, веселка и др.) - внутри плодового тела (глебы). У сумчатых грибов споры развиваются внутри асков (сумок). С помощью спор происходит бесполое размножение грибов. Но для грибов характерно и половое размножение, на котором мы не будем здесь останавливаться. Мы сосредоточимся на характеристике плодовых тел, так как это то, что в основном дает грибнику возможность узнать и определить гриб.

Плодовые тела грибов имеют разнообразную форму, размер, поверхность, цвет.

При описании формы обычно ведут сравнение с известными геометрическими телами.

Большая часть съедобных грибов имеет шляпочную форму, то есть состоит из шляпки и ножки. У молодого плодового тела **шляпка** вначале очень маленькая, плотно прижата к ножке. Так плодовому телу легче пробить почву, подстилку. Многие видели, как шампиньоны в городах пробивают даже асфальт. В клетках гриба создается избыточное давление - тургор, помогающий преодолеть препятствие. Основное предназначение ножки - вынести на поверхность шляпку, приподнять ее повыше, чтобы созревшие споры разлетелись как можно дальше. По выходе на поверхность у плодового тела быстро начинает расти шляпка.

Кожица шляпки, или поверхность, бывает гладкой, голой, бархатистой, матовой, блестящей, слизистой, войлочной, хлопьевидной, чешуйчатой, морщинистой, волокнистой. Она может отделяться или не отделяться от шляпки. Может быть гигрофанной (напитываться влагой) или не быть таковой.

Важными характеристиками шляпки являются размеры, цвет, форма краев. Размеры варьируются от 1,5-2 см у мелких плодовых тел до нескольких десятков сантиметров у крупных. Цвет может быть самым разнообразным, даже в пределах одного вида бывает много разных оттенков. Края могут быть прямыми, загнутыми к ножке, отогнутыми вверх, волнистыми, надорванными, с бахромой, тупыми, острыми, бороздчатыми.

Нижняя поверхность шляпки называется гименофором. Гименофор бывает пластинчатый, трубчатый, складчатый, шиповатый, или игольчатый, гладкий.

Пластинки могут быть частыми или редкими, тонкими или толстыми, прямыми, вильчато-разветвленными, сильно разветвленными, с поперечными пластиночками, пилообразными и др.

По консистенции они могут быть твердыми, мягкими, ломкими, упругими. Важнейшим признаком является цвет пластинок. Чаще всего он бывает белым, кремовым, розовым, желтым, ржавым, коричневым, черным, но встречаются и красные, зеленые, фиолетовые пластинки разных оттенков. У некоторых плодовых тел цвет пластинок меняется по мере созревания спор. Например, у шампиньонов сначала розовые пластинки, а при созревании они окрашиваются в темно-коричневые тона.

Трубочки бывают длинные, короткие, легко отделяющиеся и не отделяющиеся от мякоти. Они также бывают свободными или приросшими к ножке, выемчатыми, нисходящими.

Цвет их чаще всего белый, желтый, оливковый, желто-зеленый, желто-коричневый, серый, серо-розовый; при созревании может меняться. Устья трубочек называют порами. Они могут быть мелкими, крупными, округлыми, удлиненными. Цвет их не всегда совпадает с цветом трубочек, может меняться при созревании, у некоторых видов он изменяется при надавливании. Складки, или псевдопластинки (присущи, в частности, лисичкам), могут быть толстыми, тонкими, частыми, редкими, разветвленными, соединенными перегородками. Окраска тоже бывает разнообразной.

Шипы, или иголки, могут быть короткими, длинными, тонкими, толстыми, острыми, тупыми, ломкими, эластичными, частыми, редкими. Цвет бывает разным.

Ножка также является важной частью плодового тела. В зависимости от соединения со шляпкой она бывает центральной, эксцентрической (смещенной по отношению к центру), боковой. Размеры ее (высота, или длина, и диаметр) широко варьируются даже в пределах одного вида. Поверхность может быть гладкой, чешуйчатой, хлопьевидной, волокнистой, сетчатой, муаровой (цвет, как бы переливающийся волнами, часто бывает у бледной поганки), морщинистой, слизистой, липкой, сухой и пр. Ножка по своему строению бывает сплошной и полой. Строение может изменяться в зависимости от возраста плодового тела. Мякоть ножки бывает твердой, мягкой, хрупкой, ломкой, упругой и пр. Ножка может быть одноцветной или по-разному окрашенной на различных участках, может иметь основной фон, на котором расположены сетка, хлопья или волокна другого цвета и т. д. Ножки некоторых видов имеют кольцо или расположены в вольве (влагалище). Это остатки покрывала.

Покрывала бывают двух типов: общее и частное. Общее покрывало прикрывает полностью молодое плодовое тело (например, у бледной поганки). По мере роста оно разрывается и остается на поверхности шляпки в виде лоскутов, бородавок, хлопьев и на ножке в виде вольвы в ее основании. Вольва представляет собой ложе, в которое ножка вставлена. Иногда она отстает наподобие открытого бокала, иногда прилегает к ножке. У некоторых грибов она остается только в виде клубневидного уплотнения или поясков в основании ножки. Остатки покрывала на шляпке иногда быстро исчезают - смываются осадками. Вольву не всегда можно заметить, если срезать ножку высоко. Поэтому нельзя спешить, собирая грибы.

Частное покрывало, или защитная оболочка гимения, соединяет ножку и шляпку, прикрывая пластинки или трубочки. По мере роста и распрямления шляпки оно разрывается, оставаясь вокруг ножки в виде кольца или манжет. Иногда покрывало совсем отделяется от ножки и повисает на краю шляпки как бахрома. У одних грибов оно полностью исчезает, у других быстро опадает кольцо. Важно при определении вида рассмотреть плодовые тела разного возраста. У некоторых грибов, например паутинников, имеется особая паутинообразная пелерина, остающаяся на ножке в виде волокнистых кольцевых зон, которые не всегда заметны.

Мякоть, или трама, плодового тела также важна при определении вида. Обращают внимание на ее консистенцию, цвет, его возможные изменения при окислении на воздухе. Необходимо знать вкус и запах мякоти. Нужно учесть, что вкус следует определять кончиком языка, не разжевывая и ни в коем случае не глотая пробу, а затем лучше сполоснуть рот. У млечников обращают внимание на цвет и вкус млечного сока, выделяемого мякотью и пластинками, на его возможные изменения на воздухе. Среди млечников нет таких коварных, как бледная поганка, но вкус млечного сока может быть очень жгучим, что надо учитывать при пробе.

Споровый порошок - это важный систематический признак, который можно наблюдать невооруженным глазом. Для этого у зрелого плодового тела срезают ножку, оставляя короткий пенек, затем кладут шляпку гименофором вниз на чистый лист белой бумаги, прикрыв сверху банкой, чтобы не сдвинуть шляпку. Еще лучше, если часть шляпки будет лежать на белой, а другая половина на черной бумаге, на которой светлый порошок будет лучше виден. Через несколько часов (можно оставить на ночь) на бумаге появится узор,

состоящий из слоя спор и повторяющий тип гименофора по рисунку. Цвет спорового порошка определяют, пока споры не высохли, так как он может измениться.

Цвет плодовых тел, спорового порошка желательно определять по эталонным таблицам, но обычным грибникам они, как правило, недоступны, а есть только у специалистов. Споры грибов имеют различную форму, цвет, размер, поверхность. Это важно для определения, но при этом необходим микроскоп. И потому в характеристике плодовых тел мы споры не описываем.

Каждый гриб имеет научное название, которое является бинарным, то есть состоит из двух слов. Первое слово в названии обозначает род, второе - вид. Название пишется по-латыни. При описании мы даем общепринятое название на русском языке, имеющиеся синонимы и иногда народные названия. Если в книге есть цветная иллюстрация, то рядом с русским названием гриба указан в скобках номер снимка. Внизу курсивом указываем латинское название с синонимами. Один из видов грибов, относящийся к рядовкам и называемый нашими грибниками двуцветкой, не был обнаружен ни в одном из доступных нам справочников, поэтому приведен без латинского наименования. И напротив, при отсутствии русского перевода видового названия оно дано на латыни. Возможно, не все местные названия нами учтены.

Описание грибов

Белый гриб дубовый
Boletus edulis f. quercicola
Syn.: *B. reticulatus*
B. aestivalis
B. atkinsonii

Белый гриб дубовый

Шляпка. Диаметр 8-25 см, сначала полусферическая, позже распростертая. Поверхность кожисто-коричневая, буроватая с серым оттенком, часто покрывается беловатыми трещинами. Трубочки сначала белые, позже желто-зеленые. Мякоть белая, вкус и запах приятные.

Ножка. Высота до 20 см, диаметр до 6 см, цилиндрическая, мясистая, коричневатая, с крупным сетчатым рисунком по всей поверхности.

Споровый порошок. Желто-бурый.

Местообитание. В лиственных лесах с примесью дуба и бука, любит траву белоус.

Сезон. Лето - осень, плодоносит слоями. Эта форма белого гриба обычно самая ранняя, появляется уже в конце мая.

Сходство. С несъедобным горьким желчным грибом *(Tylopilus felleus)* , растущим в хвойных лесах, у которого розоватые трубочки и черная сетка на ножке.

Употребление. Отличный съедобный гриб, не темнеющий при сушке. Можно жарить, мариновать, использовать в качестве приправы, есть сырым.

Лекарственные свойства. Считается самым ценным съедобным грибом. Неудивительно, что он используется при лечении нарушений обмена веществ, слабости после болезни, для нормализации пищеварения. Вытяжкой из подвяленных белых грибов, добытой перегонкой, лечили на Руси обморожения и язвы. Место обморожения вначале прогревали, затем смазывали этим экстрактом. Есть сведения, что поддавались этому лечению очень тяжелые обморожения. Хранили вытяжку герметично закупоренной, в холодном месте. С помощью белых грибов лечат туберкулез, стенокардию. Некоторые факты говорят о том, что постоянное употребление белых грибов в пищу является профилактикой онкологических заболеваний. Герцинин, содержащийся в грибе, помогает больным с сердечной недостаточностью. Полезно употреблять постоянно в течение сезона сырые белые грибы, используя их в салатах.

Белый гриб еловый

Boletus edulis

Белый гриб еловый

Шляпка. Диаметр 8-25 см, сначала полусферическая, позже выпуклая, изредка вдавленная. Край шляпки часто остроугольный. Кожица бархатистая, морщинистая, во влажную погоду блестящая, клейкая. Цвет от беловато-коричневого до коричневого, кирпично-красного, серовато-коричневого. Трубочки свободные, легко отделяющиеся от шляпки, сначала белые, сероватые, к зрелости желтовато-оливковые. Мякоть у молодых грибов очень плотная, затем губчатая, белая, запах и вкус приятные, грибные.

Ножка. Высота до 20 см, цилиндрическая, иногда утолщенная книзу, беловатая или светло-бурая, внизу светлее, в верхней части с сетчатым рисунком.

Споровый порошок. Желто-бурый.

Местообитание. В хвойных и лиственных лесах, на теплых местах, вдоль тропинок, на опушках.

Сезон. Плодоносит несколькими слоями. Первые грибы появляются единично уже в конце мая. Обильный слой бывает с середины июня.

Сходство. С другими разновидностями белых грибов. С несъедобным желчным грибом, или горчаком *(Tylopilus felleus)* .

Употребление. Гриб высшего качества, не темнеет при сушке. Хорош и красив в маринаде. Можно запекать, жарить, использовать в соусах. Очень полезны сырые белые грибы, можно готовить из них салаты.

Лекарственные свойства. *См.* Белый гриб дубовый. По некоторым данным, еловая форма белого гриба является наиболее целебной.

Белый гриб сосновый, Боровик

Boletus edulis f. pinicola

Белый гриб сосновый

Шляпка. Диаметр 8-25 см, мясистая, сначала полусферическая, позже выпуклая. Кожица гладкая или бархатистая, в сырую погоду клейкая. Цвет от коричневато-красного до темно-коричневого с фиолетовым, зеленоватым или сизым оттенком, по краю часто светлее. Трубчатый слой сначала беловатый, позже желтый и наконец оливково-желтый, трубочки - не приросшие к ножке. Мякоть белая, под кожицей красновато-фиолетовая, мягкая, вкус и запах типично грибные.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 8 см, толстая, мясистая, сильно утолщенная к основанию, светло-бурая или желтоватая, покрыта тонкой красноватой сеточкой.

Споровый порошок. Желто-бурый.

Местообитание. В хвойных, преимущественно сосновых, лесах, изредка встречается и в лиственных.

Сезон. С конца мая до осени.

Сходство. С другими разновидностями белого гриба. Можно спутать с очень горьким несъедобным обитателем хвойных лесов желчным грибом *(Tylopilus felleus)* , у которого сеточка на ножке черная, а трубчатый слой розоватый. Похожий болет бронзовый *(B. aereus)* , растущий в дубовых и буковых лесах, имеет шоколадно-коричневую шляпку, более светлую ножку с коричневой сеткой.

Употребление. Отличный съедобный гриб, великолепен в сушеном виде, не темнеет. Можно мариновать, жарить, запекать, использовать для приготовления соусов. Применяется в народной медицине.

Лекарственные свойства. *См.* Белый гриб дубовый.

Бледная поганка, Мухомор зеленый

Amanita phalloides

Бледная поганка молодая

Бледная поганка

Плодовое тело. В начальной стадии имеет форму яйца, т. к. целиком покрыто общим белым покрывалом. Затем покрывало разрывается и остается у основания ножки в виде свободной вольвы и на шляпке в виде хлопьев, которые иногда отсутствуют.

Шляпка. Диаметр 5-15 см, в молодом возрасте выпуклая или колокольчатая, затем от плоско-выпуклой до плоской. Кожица шелковистая, гладкая, голая, слегка липкая. Цвет светло-зеленый, оливково-бурый, иногда коричневый или белый. У всех шляпок, кроме белых, цвет в центре более темный. Кожица покрыта радиальными полосками. Пластинки белые, иногда с зеленоватым оттенком, частые, у ножки свободные, к краю шляпки закругленные. Мякоть плотная, белая, при повреждении цвет не изменяется. Вкус слегка кисловатый или пресный **(ни в коем случае не пробовать!)** , запах у молодых грибов отсутствует, у зрелых сладковатый, напоминающий запах сырого картофеля.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр 1-2,5 см, цилиндрическая, с клубневидным основанием, находящимся во влагалище. У молодых грибов внутри сплошная, к зрелости полая. На ножке имеется тонкое белое рубчато-полосатое кольцо. Цвет ножки белый, желтовато-зеленый или сероватый с переливающимися узорами (муаровый).

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных, реже хвойных лесах на богатых почвах, избегая известняковые.

Сезон. С июня до заморозков.

Сходство. Неопытные грибники могут спутать с шампиньонами, у которых, однако, пластинки не бывают чисто-белыми, а ножка не расположена во влагалище. Можно перепутать с рядовкой обособленной *(Tricholoma sejunctum)* , которая имеет такой же цвет, но не имеет вольвы и кольца на ножке. Невнимательные грибники могут принять бледную поганку за сыроежки зеленую *(Russula aeroginea)* и зеленоватую *(R. virescens)* . Опасно принять бледную поганку за съедобные поплавки (*Amanita vaginata* и др.), у которых ножка без кольца, хотя тоже располагается во влагалище, а край шляпки рубчато-полосатый. Очень похож на бледную поганку мухомор поганковидный *(A. citrina)* , у которого закрытое влагалище, на шляпке белые хлопья, но он неопасен. Схожа бледная поганка и с двумя смертельно ядовитыми грибами: мухомором белым, или вонючим *(A. virosa)* , и весенним мухомором *(A. verna)* .

Употребление. Гриб смертельно ядовит.

Лекарственные свойства. Есть сведения, что из бледной поганки получены препараты против холеры, а также облегчающие самочувствие женщины в климактерическом периоде.

Предостережение: **ни в коей мере не экспериментировать - опасно для жизни!**

Болет девичий

Boletus appendiculatus

Болет девичий

Шляпка. Диаметр 6-20 см, вначале полусферическая, позже выпуклая или подушковидная, коричневая или темно-коричневая, гладкая. Края трубочек лимонно-желтые, при надавливании слегка синеют. Мякоть плотная, при повреждении слабо синеет, запах и вкус приятные.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр до 5 см, клубневидная, глубоко уходящая в землю. Цвет желтовато-коричневый, поверхность покрыта тонкой лимонной сеточкой. При надавливании слабо синеет.

Споровый порошок. Оливково-коричневый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах на известковых почвах, теплолюбивый вид.

Сезон. Июль - сентябрь.

Сходство. Можно спутать с болетом полубелым (B. impolitus), который растет в тех же местах, имеет шляпку сероватого или светло-коричневого цвета, не меняющую окраску желтую мякоть, слабо пахнущую карболкой.

Употребление. Очень вкусный гриб, пригоден для любой переработки, особенно хорош в маринаде, где имеет золотисто-желтый цвет.

Болет красивый, Боровик красивый

Boletus calopus

Syn.: *Tubiporus calopus*

Болет красивый

Шляпка. Диаметр до 20 см, у молодых грибов полушаровидная, у зрелых более плоская, плотная, мясистая. Кожица бархатистая на ощупь, цвет серо-коричневый, светло-серый, оливково-серый. Трубочки длинные, приросшие к ножке, лимонно-желтые или зеленоватые с синим отливом по краю. Мякоть серовато-белая с желтым оттенком, на изломе, как и трубочки, становится сине-зеленой. Вкус горький, запах неприятный, кислый.

Ножка. Высота 5-15 см, диаметр 2-5 см, вначале клубневидно-вздутая, позже цилиндрическая. Примыкающая к шляпке часть желтая, ниже красная с сеточкой, внизу коричневатая. Иногда красный цвет ножки выражен неинтенсивно.

Споровый порошок. Охряно-оливковый.

Местообитание. В хвойных и смешанных лесах в гористой местности.

Сезон. Лето и осенью

Сходство. С другими грибами из семейства болетовых: болетом глубокоукореняющимся *(B. radicans)* , у которого вся ножка желтая; с сатанинским грибом *(B. satanas)* , который отличается красным цветом трубочек и приятным ореховым вкусом; болетом розовокожим, или розово-золотистым *(B. rhodoxanthus)* , имеющим шляпку с розовыми или красноватыми пятнами; дубовиками оливково-бурым *(B. luridus)* и крапчатым *(B. erythropus)* . Все перечисленные виды болетов в сыром виде ядовиты.

Употребление. Несъедобен из-за горечи, которая не исчезает при отваривании.

Болет полубелый, Полубелый гриб

Boletus impolitus

Шляпка. Диаметр до 20 см, сначала выпуклая, позже подушковидная или распростертая, иногда с завернутым вверх краем. Цвет светло-серый, буровато-серый, желто-коричневый. Кожица хлопьевидно-волокнистая, сухая. Трубчатый слой ярко-желтый, в зрелости зеленовато-желтый. Мякоть толстая, цвет желтоватый. Вкус сладковатый, запах карболковый, выраженный сильно или слабо.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 6 см, сначала клубневидно-вздутая, позже может приближаться к цилиндрической. Цвет желтый, вверху под шляпкой красноватый.

Споровый порошок. Оливково-бурый.

Местообитание. В лиственных лесах, предпочитает дуб и глинистые почвы.

Сезон. Июнь - сентябрь, иногда появляется в мае.

Сходство. Похож на белый гриб *(B. edulis)* ; может быть спутан с несъедобным болетом глубокоукореняющимся *(B. radicans)* , который имеет тоже светло-серую шляпку и желтый трубчатый слой, но мякоть его горькая и слабо синеющая на разрезе.

Употребление. Вкусный гриб, который можно жарить, мариновать, сушить. В маринаде не темнеет, очень красив.

Болет пурпурный

Boletus purpureus

Болет пурпурный

Шляпка. Диаметр до 20 см, шаровидная, позже выпуклая, с волнистыми краями, мясистая, плотная, красновато-бурая, розово-бурая, при надавливании окрашивается в темно-синий цвет, часто изъедена насекомыми, в местах повреждения проглядывает желтая мякоть. Поры мелкие, кроваво-красные, при надавливании синеют. Мякоть при надрезе становится темно-синей, через продолжительное время краснеет, имеет кисловатый запах и сладкий вкус.

Ножка. Высота до 12 см, толстая, булавовидная, оранжевая, покрыта густой красной сеткой, очень плотная.

Споровый порошок. Оливковый.

Местообитание. В лиственных лесах, на известковых почвах, предпочитает бук.

Сезон. Июль - сентябрь.

Сходство. Похож на съедобные дубовики, хотя более ярко окрашен; на сатанинский гриб *(Boletus satanas)* , у которого в окраске шляпки преобладают серые тона; на болет красивый *(B. calopus)* , имеющий желтые трубочки и горький вкус.

Употребление. В сыром или недоваренном виде ядовит. После отваривания (не менее 15-20 мин) и слива отвара можно мариновать или жарить. В западной литературе трактуется как ядовитый или несъедобный.

Валуй, Бычок, Сопливик, Кулачок

Russula foetens

Валуй

Шляпка. Диаметр до 18 см, у молодых грибов шаровидная, плотно облегающая ножку, затем плоско-распростертая, иногда в центре вдавлена, с бугристым рубчатым крем, гладкая, слизистая, особенно у молодых грибов. Цвет от охряно-желтого до светло-коричневато-желтого, к центру темнее. Кожица со шляпки не снимается. Пластинки приросшие, разветвленные, сначала беловатые, к зрелости желтые или ржаво-бурые, с бурыми пятнами, часто покрыты капельками прозрачной жидкости, которая, высыхая, образует темные пятна. От прикосновения пластины темнеют. Мякоть белая, плотная, темнеет на разрезе, горькая, жгучая на вкус, запах неприятный.

Ножка. Высота до 14 см, диаметр до 3,5 см, цилиндрическая, иногда бочкообразная, у молодых грибов губчатая, затем камерно-полая, грубая. Цвет от белого до кремового.

Споровый порошок. Бледно-желтый.

Местообитание. В лесах разного типа на известковых почвах, предпочитает березу, дуб.

Сезон. Июль - сентябрь.

Сходство. С различными видами сыроежек: с сыроежкой миндальной *(Russula lauroceras)* , имеющей меньшие размеры и приятно пахнущей миндалем; с сыроежкой *sororia,* в окраске которой преобладают серые оттенки; с сыроежкой желчной *(R. fellea)* , которая

имеет желтую ножку и приятный запах, растет в буковых лесах. Все эти сыроежки также имеют жгучий вкус.

Употребление. Употребляются только молодые экземпляры, на обработку которых требуется много усилий: удаление слизи, вымачивание в постоянно сменяемой воде в течение 3-4 суток с дальнейшим отвариванием. После этого пригоден для посола и маринования. В западной литературе обычно обозначается как несъедобный вид.

Веселка обыкновенная, Сморчок аптечный, Сморчок подагрический, Ведьмино яйцо, Земляное масло

Phallus impudicus

Веселка обыкновенная

Плодовое тело. Молодой гриб имеет форму кожистого студенистого яйца. Снаружи плотная кожистая оболочка белого цвета, затем густая слизистая прослойка, в центре зародыш. При созревании оболочка гриба разрывается, образуя влагалище, из которого поднимается цилиндрическая полая губчатая ножка (рецептакул), увенчанная наперстковидной шляпкой с урезанной макушкой. Гриб приобретает типично фаллическую форму (недаром его название переводится как «фаллос бесстыжий»). Шляпка покрыта спороносным слоем (глебой) в виде черно-зеленой слизи с отвратительным запахом падали. Так гриб привлекает насекомых, способствующих его размножению. Высота плодового тела достигает 22 см.

Споровый порошок. Зеленоватый.

Местообитание. В лесах различного типа на богатых перегноем почвах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Гриб в стадии яйца похож на дождевики, но яйцо имеет отличную от дождевиков консистенцию, а на разрезе в нем виден зародыш рецептакула. Близок к веселке род мутинусов *(Mutinus)* , более мелких, но тоже пахнущих падалью. Неопытные грибники

могут принять веселку за сморчковую шапочку, но резкий неприятный запах укажет на ошибку.

Употребление. Гриб в стадии яйца съедобен и может быть использован для жарки, предварительно с него снимают оболочку.

Лекарственные свойства. Необычная фаллическая форма зрелого гриба издавна привлекала людей. В Древнем Риме он был посвящен Церере, в Средние века использовался как приворотное зелье. В народной медицине используется молодой гриб в стадии яйца. Спиртовая или водочная настойка применяется для лечения подагры, ревматизма, артритов, язв, некоторых кожных заболеваний. Для внутреннего употребления настойку используют при лечении гастритов, язв и других заболеваний желудочно-кишечного тракта. Кроме того, есть обнадеживающие результаты при лечении некоторых онкологических заболеваний.

Вот один из рецептов приготовления настойки:

1-3 «яйца» веселки (в зависимости от размера) очень мелко порезать, для чего можно использовать кухонный измельчитель. Полученную массу залить 0,5 л хорошей водки, для наружного применения лучше брать спирт. Настаивать две недели в холодном месте. Наружно применять в виде растираний. Внутрь употреблять по 1 ст. ложке перед едой, предварительно взболтав смесь.

Грибники, найдя гриб, могут надорвать оболочку, намазать больной сустав, а ядро, по-солив, съесть сырым. Невкусно, но полезно. Некоторые авторы считают утверждения о целебной силе веселки безосновательными, однако авторам данной книги известны случаи облегчения состояния больных экземой в результате применения настойки, а также снятия боли с больных суставов при намазывании свежим грибом.

Вешенка обыкновенная, Вешенка устричная

Pleurotus ostreatus

Вешенка обыкновенная

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала выпуклая, позже распростертая, вдавленная, раковинообразная, мясистая. Кожица гладкая, блестящая. Цвет темно-серый с фиолетовым или зеленоватым оттенком, светло-ореховый, коричнево-желтый. Пластинки частые, разветвленные, нисходящие, цвета слоновой кости или кремовые. Мякоть толстая, белая, у молодых грибов нежная, затем упругая. Вкус и запах приятные.

Ножка. Высота 3-6 см, эксцентрическая, суженная к основанию, войлочная, жесткая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. Встречается часто, паразитируя на лиственных, реже хвойных деревьях, как правило, тесными пучками, черепицеобразно.

Сезон. Осень, весна. С наступлением мороза прекращает вегетацию, но в теплые дни возобновляет развитие.

Сходство. С вешенкой легочной, или буковой *(P. pulmonarius)* , с вешенкой дубовой *(P. dryinus)* и с вешенкой рожковидной *(P. cornucopiae)* , имеющими беловатый или желтоватый цвет. Вешенки, растущие на дубах и буках в горных районах, называют чинариками. В южных причерноморских районах встречается вешенка степная *(P. eryngii)* , называемая однобочкой, которая образует симбиоз с зонтичными растениями и растет с ранней весны до поздней осени.

Употребление. Все указанные виды съедобны и вкусны. Употреблять можно только шляпки. Их жарят, маринуют, используют для приготовления соусов. Гриб успешно культивируют.

Лекарственные свойства. Снижает уровень холестерина в крови, способствует восстановлению функций нервной системы, особенно головного мозга. Оказывает положительное воздействие при лечении некоторых видов аллергии, бронхиальной астмы, малярии, артритов. По содержанию витамина РР (никотиновой кислоты) превосходит все съедобные грибы. Регулярное употребление в пищу снижает риск онкологических заболеваний. Одна беда: споры зрелой вешенки сами являются аллергеном. Поэтому при искусственном разведении, кроме вентиляции, необходимы индивидуальные средства защиты органов дыхания.

Волнушка розовая, Волжанка

Lactarius torminosus

Волнушка розовая

Шляпка. Диаметр 4-12 см, сначала выпуклая, в середине вдавленная, позже расправляется до воронковидной. Кожица покрыта грубыми шерстистыми ворсинками, края лохматые, сильно загнуты к ножке. Цвет розовый или розово-красный, иногда желтовато-оранжевый или ореховый, на поверхности видны концентрические зоны. Пластинки частые, покрыты пушком, кремовые, иногда с розовым оттенком. Мякоть рыхлая, белая или палевая. Вкус очень острый, запах приятный, фруктовый. На изломе выделяется белый горький млечный сок.

Ножка. Высота до 7 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, слегка сужающаяся к основанию, плотная, сначала сплошная, позже полая.

Споровый порошок. Светло-кремовый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах, образует микоризу с березой.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С волнушкой белой *(L. pubescens)* , которая отличается белой шляпкой без зон, встречается реже в тех же местах и имеет ту же пищевую ценность; неопытные грибники могут спутать с различными разновидностями рыжиков, но рыжики имеют гладкую шляпку и неострый вкус.

Употребление. Гриб условно съедобный, в России ценится высоко. В западной литературе часто упоминается как несъедобный и даже токсичный. Это связано с острым вкусом волнушки и отсутствием на Западе традиций солки грибов. Волнушку можно солить горячим способом и мариновать после удаления горечи неоднократным отвариванием.

Волоконница волокнистая, Волоконница коническая

Inocybe fastigiata

Шляпка. Диаметр 3-7 см, вначале коническая, позже несколько уплощается, в центре всегда с бугорком, радиальными трещинами. По мере созревания края шляпки поднимаются вверх и разрываются. Цвет соломенно-желтый, коричнево-бурый, по краю более

светлый. Кожица сухая. Пластинки частые, желтовато-оливковые, к старости коричневатые. Мякоть белая, запах неприятный, сперматический.

Ножка. Высота 4-10 см, диаметр 0,5-1 см, цилиндрическая, ровная или слегка утолщенная к основанию, беловато-желтая, твердая, волокнистая, заполненная.

Споровый порошок. Бурый.

Местообитание. В лесах разного типа, любит обочины дорог.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похожа на многие другие волоконницы, имеющие разную окраску и запах. Всех их нужно избегать.

Употребление. Гриб ядовит, содержит большое количество мускарина.

Волоконница, Годейя

Inocybe godeyi

Шляпка. Диаметр 2-5 см, вначале выпуклая, позже распростертая, с бугорком в центре, вначале кремовая, потом становится ярко-красной, пятнистой. Кожица гладкая, шелковистая, радиально растрескивается. Пластинки беловатые, позже цвета корицы, с красными пятнами. Мякоть тонкая, хрупкая, при повреждении краснеет, вкус невыразительный, запах очень неприятный, как у большинства волоконниц.

Ножка. Высота 4-6 см, диаметр до 0,8 см, цилиндрическая, с клубневидным утолщением, вначале белая, позже красноватая.

Споровый порошок. Коричневатый.

Местообитание. В лиственных лесах, особенно под буками. Предпочитает известковые почвы.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Очень похожа на сильно ядовитую волоконницу Патуйяра *(Inocybe patouillardii)* , также яркоокрашенную, но более массивную, имеющую шляпку до 9 см, соломенно-желтую с красноватыми пятнами. Неопытные грибники могут принять волоконницы за шампиньоны.

Употребление. Сведения о съедобности очень противоречивые: от съедобной до ядовитой.

Предостережение: **лучше всего придерживаться правила, установленного на Западе: волоконницам не место в корзинке грибника, т. к. среди них много очень ядовитых видов и почти все они имеют отталкивающий запах.**

Волоконница, Патуйяра

Inocybe patouillardii

Шляпка. Диаметр 3-8 см, сначала коническая, позже распростертая, в центре всегда с бугорком. Кожица гладкая, шелковистая, часто с радиальными трещинами. Цвет вариабельный: кремовый, серовато-желтый, красновато-охристый. Пластинки сероватые или коричневые, часто с красноватыми пятнами. Мякоть беловатая, к старости краснеющая, запах и вкус приятные. При прикосновении плоды краснеют.

Ножка. Высота 5-8 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, волокнистая, кремовая, с красноватыми пятнами.

Споровый порошок. Охряно-коричневый.

Местообитание. В лиственных лесах, образует микоризу с дубом, буком, липой, грабом. Предпочитает известковые почвы.

Сезон. Конец весны - лето.

Сходство. Светлоокрашенные плоды можно спутать с энтоломой садовой, или подсливником *(Entoloma clypeatum)* , а также с похожей, хотя менее опасной, волоконницей Годейя *(I. godeyi)* .

Употребление. Гриб очень ядовит, содержание мускарина многократно превышает дозы, имеющиеся в красном мухоморе.

Волоконница рваная

Inocybe lacera

Волоконница рваная

Шляпка . Диаметр 1-3 см, начале колокольчатая, позже распростертая, с бугорком. Кожица волокнисто-чешуйчатая, темно-коричневая. Пластинки сначала серо-коричневые, по краю светлее, затем табачно-коричневые. Мякоть светлая, запах слабый.

Ножка. Высота 2-4 см, диаметр до 0,6 см, цилиндрическая, без клубневидного основания, волокнистая, темно-коричневая.

Споровый порошок. Табачно-коричневый.

Местообитание. В лесах разного типа, особенно в соседстве с соснами, ивами.

Сезон. Осень.

Сходство. С другими волоконницами коричневого цвета.

Употребление. Гриб несъедобен, по некоторым источникам, ядовит.

***Предостережение* : необходимо избегать сбора волоконниц, так как среди них много ядовитых.**

Вольвариелла вязкошляпковая, Вольвариелла серая

Volvariella gloicephala

Шляпка. Диаметр до 12 см, вначале коническая, с широким бугорком, позже распростертая. Кожица гладкая, с радиальными бороздками, клейкая. Цвет от грязно-белого до мышино-серого. Пластинки свободнее, частые, мягкие, сначала белые, при созревании розово-коричневые. Мякоть белая, мягкая, вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота до 20 см, цилиндрическая, гладкая, слегка утолщенная к основанию, беловатая или грязно-желтая, основание ножки расположено в белой или сероватой вольве.

Споровый порошок. Коричнево-розовый.

Местообитание. На компостных и мусорных кучах, соломенных остатках, на возделанных полях, в садах, огородах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Гриб можно спутать со смертельно ядовитыми грибами из рода мухоморов, но отсутствие кольца на ножке и произрастание вне леса отличают его от бледной поганки и белых мухоморов.

Употребление. Гриб съедобный, но вкусовые качества посредственные. Некоторые авторы (Л. Н. Васильева) указывают на ядовитость, что сомнительно.

Лекарственные свойства. Есть сведения о лекарственных свойствах очень близкого вида - вольвариеллы вольвовой *(V. volvacea)* , которую широко культивируют во многих странах Юго-Восточной Азии. Содержит вещества, помогающие при гипертонии.

Вольвариелла красивая

Volvariella speciosa

Вольвариелла красивая

Шляпка. Диаметр 6-10 см, сначала колокольчатая, позже плоско-распростертая, белая, в центре серая. Пластинки свободные, сначала белые, позже розовые. Мякоть рыхлая, белая, запах и вкус невыразительные.

Ножка. Высота 5-12 см, диаметр до 1,5 см, прикрыта широкой мешковидной вольвой.

Споровый порошок. Розовый.

Местообитание. На унавоженной почве в лесах, садах, парках, огородах, на мусорных кучах.

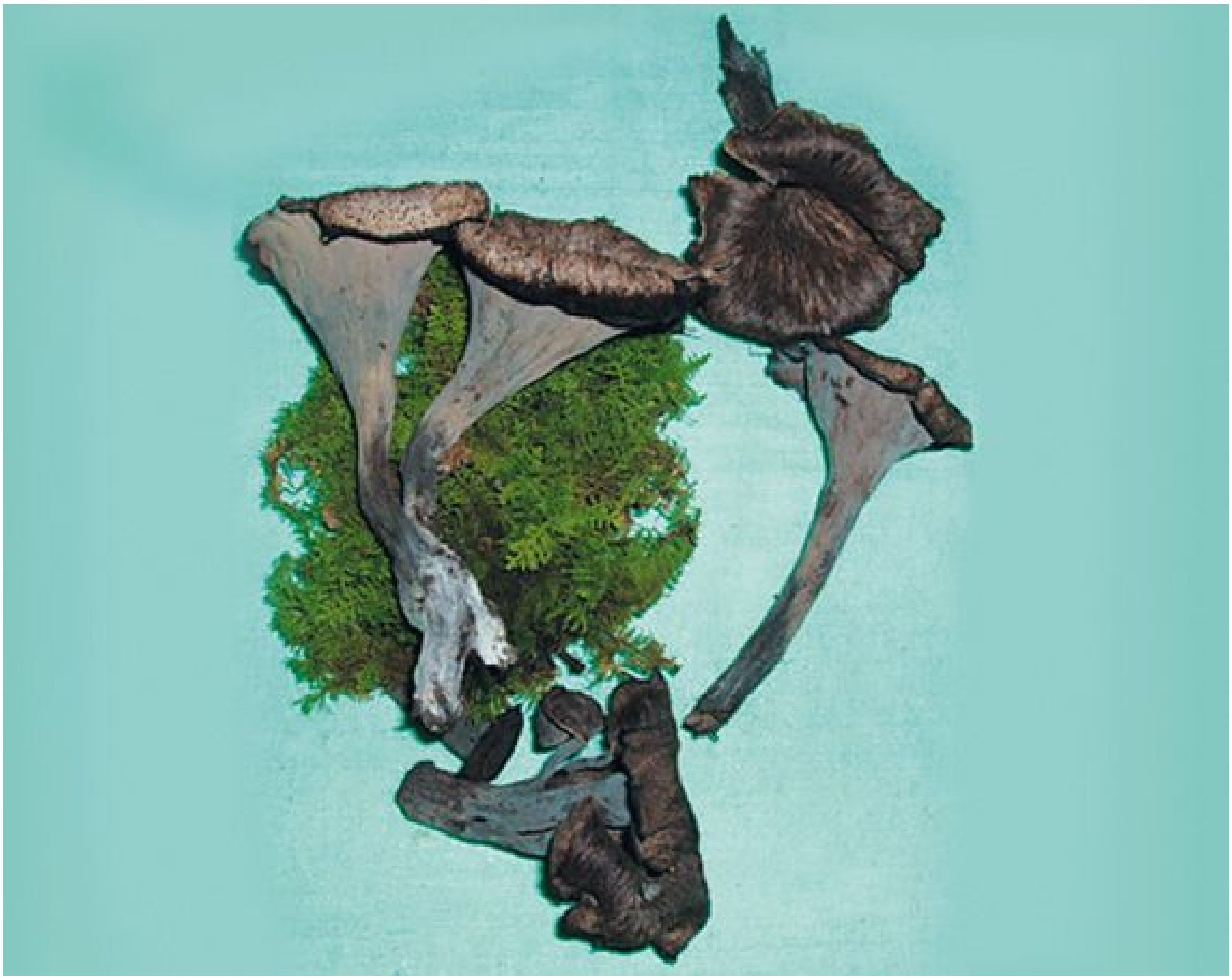
Сезон. Весна - осень.

Сходство. Можно спутать с белой формой мухоморов, в том числе с белой поганкой *(Amanita virosa).*

Употребление. Малоизвестный съедобный гриб с невысокими вкусовыми качествами.

Вороночник рожковидный, Лисичка серая, Труба мертвых, Рог изобилия

Craterellus cornucopioides
Syn.: *Cantharellus cornucopioides*



Вороночник рожковидный

Плодовое тело. Состоит из шляпки и ножки, представляющих единый воронковидный комплекс, причем ножка очень короткая, глубоко уходящая в почву. Диаметр воронки достигает 10 см, края у зрелых экземпляров часто разорванные. Воронки всегда полые внутри, цвет их от черно-серого до серо-бурого, гладкая нижняя сторона серая, с сильным восковым налетом, покрыта едва заметными складочками. Мякоть тонкая, эластичная, вкус и запах приятные.

Споровый порошок . Белый.

Местообитание. В лиственных, реже в хвойных лесах, часто многочисленными группами, срастаясь пучками.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на съедобную лисичку седую *(C. cinereus)*, у которой под шляпкой имеются пластинки пепельного цвета, запах фруктовый.

Употребление. Несмотря на непривлекательный вид (недаром немцы называют его «труба мертвых»), гриб имеет хорошие вкусовые качества. Можно варить, жарить, сушить.

Гапалопилус прячущийся
Hapalopilus nidulans

Гапалопилус прячущийся

Плодовое тело. Диаметр до 9 см, распростертое, прикрепленное к субстрату основанием, слегка выпуклое. Поверхность гладкая или слабо опушенная, ровная. Край иногда волнистый. Поры округлые, трубочки до 1,5 см длиной. Цвет всех частей гриба глинисто-буроватый, коричневатый. Мякоть мягкая, легкая, мясистая, при высыхании ломается.

Местообитание. На валеже и стволах лиственных пород, очень редко на сосне и ели. Вызывает белую гниль.

Употребление. Несъедобен.

Гебелома темноватая

Hebeloma mesophaet

Гебелома темноватая

Шляпка. Диаметр 2-5 см, сначала выпуклая, позже плоская, иногда с хлопьями от остатков покрывала по краям. Кожица слегка клейкая, цвет от светло-коричневого до буро-желтого, края светлее. Пластинки частые, нежные, буровато-коричневые. Мякоть тонкая, мягкая, запах редечный, вкус горьковатый.

Ножка. Высота 5-7 см, диаметр 0,5-0,8 см, цилиндрическая или изогнутая, беловатая, в нижней части бурая.

Споровый порошок. Бурый.

Местообитание. В лесах разного типа, в местах с травянистым покровом.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С гебеломой клейкой, или ложным валуем *(H. crustuliniforme),* с каплями жидкости на пластинках во влажную погоду; с гебеломой *sinapizans* , имеющей более мясистые плодовые тела, растущей, как правило, большими группами осенью и считающейся токсичной. Все гебеломы имеют редечный запах и горький вкус.

Употребление. Несъедобен.

Гигрофор белый

Hygrophorus eburneus

Гигрофор белый

Шляпка. Диаметр 2-7 см, сначала выпуклая, позже распростертая, с бугорком. Кожица во влажную погоду слизистая, в сухую - блестящая. Цвет белый, позже желтоватый или слоновой кости. Пластинки очень редкие, толстые, белые или слегка кремовые, слабо низбегающие. Мякоть мягкая, белая, восковатая, вкус мягкий, запах невыразительный, иногда слегка неприятный.

Ножка. Высота 5-8 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, белая, снизу кремовая, в верхней части с отрубистыми чешуйками, иногда покрыта слизью.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, предпочитает ели, буки и березы.

Сезон. Сентябрь - октябрь.

Сходство . Со съедобным гигрофором золотистым *(H. chrysodon)*, у которого шляпка сначала белая, а позже желтеет, по краю шляпки образуются желтые зубчики; с гигрофором белоснежным *(H. niveus)*, тоже съедобным, более мелким, белым по цвету, у которого шляпка в центре вдавленная.

Употребление. В западной литературе часто упоминается как несъедобный, имеющий горьковатую мякоть. У нас этот гриб собирают, грибники на юге России часто называют его белянкой. Можно жарить и мариновать после удаления избытка слизи. Красиво смотрится маринованный с морковью.

Гигрофор сыроежковый, Вишняк

Hygrophorus russula

Шляпка. Диаметр 8-15 см, сначала выпуклая, с завернутым краем, позже распростертая или слегка уплощенная в центре, иногда с бугорком. Цветет темно-серый, иногда фиолетовый, в центре темнее. Кожица слизистая, клейкая, покрыта мелкими чешуйками. Пластинки редкие, приросшие или слегка низбегающие, кремовые с розовыми пятами. Мякоть толстая, плотная, белая или красноватая. Запах и вкус невыразительные.

Ножка. Высота 4-8 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, крепкая, вначале белая, позже с красноватыми пятнами.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, предпочитает дуб.

Сезон. Август - октябрь.

Сходство. Похож на другие красные гигрофоры, немного напоминает сыроежки розового цвета.

Употребление. Можно жарить и мариновать в смеси с другими грибами после обязательного отваривания (попадаются экземпляры с горчинкой).

Гигроцибе дубовое

Hygrocybe quieta

Гигроцибе дубовое

Шляпка. Диаметр 3-5 см, вначале коническая, позже конически-распростертая, во влажную погоду слизистая. Цвет желто-оранжевый. Пластинки редкие, с желто-оранжевым оттенком. Мякоть мясистая, желтоватая, вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота 2-6 см, диаметр 0,5-1 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, перекрученная, гладкая, полая. Цвет желто-оранжевый, иногда с беловатыми пятнышками.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах, часто рядом с дубами.

Сезон. Осень.

Сходство. С другими гигроцибе сходных цветов.

Употребление. Неядовит, но особой пищевой ценности не имеет.

Гигроцибе луговое

Hygrocybe pratensis

Syn.: *Camarophyllus pratensis*

Шляпка. Диаметр 3-8 см, сначала колокольчатая, позже плоская, с широким бугорком, дискообразная, в центре мясистая, к краям утончается. Кожица голая, гладкая, оранжевая или абрикосово-бежевая. Пластинки редкие, толстые, нисходящие, одного цвета со шляпкой или светлее тоном. Мякоть кремовая, вкус приятный, запах грибной.

Ножка. Высота 3-7 см, диаметр до 1,5 см, голая, гладкая, сужающаяся к основанию и расширяющаяся под шляпкой.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В основном на лугах, пастбищах, реже - в лесу.

Сезон. Осень.

Сходство. С другими гигрофоровыми оранжевого или красного цвета, но среди них нет опасно ядовитых, имеющих такую дискообразную форму.

Употребление. Хороший съедобный гриб.

Гигроцибе пестрое, Гигрофор попугай, Гигрофор пестрый

Hygrocybe psittacina

Шляпка. Диаметр до 5 см, сначала колокольчатая, позже распростертая, с бугорком в центре. Края рубчатые, кожица гладкая, зеленоватого или желтого цвета, покрыта во влажную погоду зеленой слизью. Пластинки редкие, широкие, желто-зеленые. Мякоть хрупкая, водянистая, белая, может быть покрыта зелеными или желтыми пятнами, безвкусная, с легким запахом земли.

Ножка. Высота до 6 см, диаметр до 0,4 см, цилиндрическая, изогнутая, полая. Цвет около шляпки зеленоватый, внизу желтый или оранжевый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На полянах в лесах разного типа, на лугах, пастбищах. Предпочитает известковые почвы.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Яркий цвет выделяет гриб из других грибов рода *Hygrocybe* .

Употребление. Гриб съедобен, но не имеет пищевой ценности из-за очень слизистой шляпки и небольших размеров.

Гигроцибе сохраняющееся

Hygrocybe persistens

Гигроцибе сохраняющееся

Шляпка. Диаметр до 7 см, остроконическая, с возрастом ширококоническая, с острым бугорком, тонкомясистая, волокнистая, слизистая. Пластинки светло-желтые. Цвет шляпки желтый или желто-оранжевый. Запах и вкус невыразительные.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 1 см, полая, слизистая, одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, на лугах, пастбищах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на другие виды гигроцибе с ярко окрашенными шляпками.

Употребление. По некоторым источникам, содержит ядовитые вещества.

Гигроцибе чернеющее, Гигрофор черный

Hygrocybe nigrescens

Syn.: *Hygrophorus nigrescens*

Hygrocybe pseudoconica

Шляпка. Диаметр 3-5,5 см, тупоконическая, позже ширококолокольчатая, с надорванными краями, гладкая, во влажную погоду слизистая. Цвет от оранжевого до красного, местами с желтоватыми пятами; с возрастом гриб чернеет, вначале полосами, отдельными фрагментами, затем полностью. Пластинки свободные или слабоприросшие, редкие, желтые, затем чернеющие, мякоть хрупкая, чернеющая.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, полая, часто перекрученная, лимонно- или красно-желтая, при повреждении чернеет.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. Растет на лугах, пастбищах, вырубках, лесных опушках, газонах, в парках.

Сезон. Май - октябрь.

Сходство. Гриб похож на гигроцибе коническое *(H. conica)*, у которого шляпка остроконическая и меньшие размеры и от употребления которого лучше воздержаться; на

съедобное гигроцибе багряное *(H. coccinea)*, у которого яркий оранжево-красный цвет, не меняющийся при повреждении; имеет сходство еще с некоторыми гигроцибе, среди которых нет очень ядовитых.

Употребление. По некоторым источникам, съедобен, по другим - слабоядовит.

Гимнопил Юноны

Gymnopilus junonius

Sin.: *Pholiota spectabilus*

Gymnopilus spectabilus

Гимнопил Юноны

Шляпка. Диаметр 6-15 см, сначала выпуклая, позже распростертая, с небольшим бугорком. Цвет от золотисто-желтого до оранжево-коричневого, поверхность покрыта мелкими чешуйками. Пластинки частые, вначале желтые, со временем приобретают буроватый оттенок. Мякоть твердая, плотная, горьковатая, запах невыразительный.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, слегка сужающаяся к шляпке и резко к основанию. Цвет желтый или охристый. В верхней части быстро исчезающее кольцо.

Споровый порошок . Цвета ржавчины.

Местообитание. В хвойных, реже лиственных лесах. Растет пучками на мертвой древесине и в стволов.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Можно спутать с чешуйчаткой ворсистой *(Pholiota squarrosa)*, у которой шляпка покрыта крупными чешуйками. Неопытные грибники могут спутать с различными видами опят.

Употребление. Гриб несъедобный, по некоторым данным, галлюциногенный.

Говорушка анисовая, Говорушка душистая

Clitocybe odora

Syn.: *Viridis odora*

Шляпка. Диаметр до 8 см, вначале выпуклая, позже распростертая, в центре вогнутая, тонкая, шелковистая, края загнуты внутрь, волнистые. Цвет зеленый различных оттенков или зеленовато-голубой, у зрелых грибов более бледный. Пластинки сначала беловатые, позже беловато-зеленые или желтовато-коричневые, нисходящие. Мякоть плотная, упругая, зеленоватая, с очень сильным запахом аниса.

Ножка. Высота до 6 см, диаметр до 1 см, часто изогнутая, гладкая, шелковистая, войлочная в основании. Цвет зеленоватый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных, реже в других типах лесов, на известковых почвах.

Сезон. С июля до глубокой осени.

Сходство. Зрелые экземпляры с выцветшими шляпками опасно перепутать с говорушками белого цвета, иные из которых ядовиты, например говорушка восковатая *(Clitocybe cerussata)* с тухловатым запахом и говорушка беловатая *(C. dealbata)* с мучным запахом. Хороший отличительный признак говорушки анисовой - сильный анисовый запах. Такой же запах у съедобной говорушки ароматной *(C. suaveolens),* растущей в тех же местах и имеющей белесую шляпку с волнистым краем. **Употребление.** Очень сильный запах, не исчезающий даже после варки, делает возможным использование только в смеси с другими грибами.

Говорушка белесая

Clitocybe candicans

Говорушка белесая

Шляпка. Диаметр 1,5-5 см, сначала выпуклая, позже расправляется до вогнутой, край тонкий, опущенный. Кожица сначала слегка мучнистая, затем блестящая, гладкая. Цвет белый, иногда со слабым розовым оттенком. Пластинки частые, слабо нисходящие, белые. Мякоть тонкая, белая, запах невыразительный, вкус приятный.

Ножка. Высота 2-4 см, диаметр до 0,5 см, цилиндрическая, у основания часто согнутая, войлочно-опушенная. Цвет белый или желтоватый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа на опаде и хвое.

Сезон. Август - ноябрь.

Сходство. С другими мелкими говорушками белого цвета, от сбора которых следует воздерживаться.

Употребление. Гриб подозрительный, в разных источниках обозначается как ядовитый, несъедобный, неядовитый. По некоторым данным, содержит мускарин.

Говорушка беловатая, Говорушка выбеленная

Clitocybe dealbata

Шляпка. Диаметр 2-4 см, выпуклая или плоская, позже воронковидная, часто неправильной формы, с извилистым неровным краем. Кожица гладкая, сухая, с легким мучнистым налетом. Цвет беловатый, со слабыми сероватыми зонами по краю в виде концентрических окружностей, образующихся при растрескивании налета, в зрелости с охристыми пятнами. Пластинки приросшие или нисходящие, белые или сероватые, затем кремовые. Мякоть тонкая, белая, вкус невыразительный, запах слабомучной.

Ножка. Высота 2-4 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, слегка утолщенная к основанию, беловатая или кремовая, сначала сплошная, позже полая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На лугах, пастбищах, на лесных травянистых опушках.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Гриб чрезвычайно схож с ивишнем *(Clitopilus prunulus),* который отличается гораздо более сильным мучным запахом и у которого пластинки в зрелости приобретают розоватый оттенок.

Употребление. Очень ядовитый гриб из-за высокого содержания мускарина.

Предостережение **: при малейшем сомнении лучше вообще отказаться от сбора говорушек белого цвета.**

Говорушка ворончатая

Clitocybe infundibuliformis

Syn.: *C. gibba*

Говорушка ворончатая

Шляпка. Диаметр до 8 см, вначале плоская, позже глубоко-воронковидная, всегда с бугорком в центре. Края тонкие, загнуты внутрь, у зрелых грибов часто надорванные, волнистые. Кожица войлочно-шелковистая. Цвет светло-ореховый, буровато-палевый, коричневатый, серовато-белый. Пластинки частые, далеко нисходящие, белые. Мякоть тонкая, утолщенная в центре, белая. Вкус сладковатый, запах миндальный.

Ножка. Высота до 8 см, одного цвета со шляпкой, плотная, упругая, цилиндрическая, у основания утолщенная и покрыта войлочным пушком.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах различного типа, на вырубках, иногда на лугах, в местах с травянистым покровом. Растет, как правило, большими группами.

Сезон. Лето - осень. На открытых местах в степи с кустарниковой порослью иногда встречается уже в мае.

Сходство. Опасно перепутать с ядовитыми говорушками восковатой и беловатой. *См.* Говорушка анисовая.

Употребление. Гриб съедобный, но из-за излишней жесткости требующий длительного отваривания, можно сушить.

Говорушка подогнутая

Clitocybe geotropa

Говорушка подогнутая

Шляпка. Диаметр до 20 см, сначала выпуклая, позже плоская и наконец воронковидная, всегда с заметным бугорком в центре. Цвет беловатый, охряно-желтый, палевый, ореховый, к зрелости выцветает. Кожица гладкая, края шляпки загнуты внутрь. Пластинки редкие, нисходящие, сначала белые, затем кремово-желтые. Мякоть плотная, белая, почти без вкуса, запах приятный, в разных источниках характеризуется как миндальный, фруктовый или цветочный.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 3 см, книзу расширяющаяся, плотная, крепкая, упругая, одного цвета со шляпкой, опушенная.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, на полянах, в кустарниках, любит известковые почвы.

Сезон. Вид позднеосенний, растет с октября до заморозков.

Сходство. Очень похожа на ложносвинуху, или рядовку гигантскую *(Leucopaxillus giganteus)*, называемую также белым горным грибом. Но у ложносвинухи белый цвет и большие размеры.

Употребление. Можно жарить, мариновать, сушить; используют только шляпки, т. к. ножки даже молодых грибов очень жесткие.

Говорушка растрескивающаяся, Говорушка красноватая

Clitocybe rivulosa

Шляпка. Диаметр 2-5 см, вначале выпуклая, позже расправляется, вдавленная в центре, покрыта мучнистым белым налетом, который по мере роста шляпки растрескивается, обнажая основной цвет - кремовый или красновато-рыжеватый. В результате поверхность бывает покрыта неясными концентрическими зонами. Пластинки приросшие, частые, красновато-белые, позже кремовые. Мякоть тонкая, вкус невыразительный, запах невыразительный.

Ножка. Высота 2-4 см, диаметр 0,4-0,8 см, одного цвета со шляпкой или красновато-коричневая, слегка войлочная в основании.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах, садах, парках, часто вдоль тропинок, по обочинам канав.

Сезон. С конца лета до осени.

Сходство. С другими мелкими говорушками белого цвета, со съедобным ивишнем *(Clitopilus prunulus),* который отличается мучным запахом и розовыми пластинками.

Употребление. Гриб очень ядовит.

Предостережение **: не собирайте мелкие белые говорушки, если не уверены в точном определении.**

Говорушка рыже-бурая, Говорушка перевернутая

Clitocybe inversa

Syn.: *C. flaccida*

Говорушка рыже-бурая

Шляпка. Диаметр 5-9 см, широковоронковидная, красно-желтого, рыже-бурого или ржаво-пятнистого цвета, часто гигрофанная. Пластинки частые, низбегающие, кремовые или желто-ржавые. Мякоть тонкая, ломкая, жесткая, рыжеватая или палевая, запах кисловатый, вкус терпкий.

Ножка. Высота 3-5 см, диаметр до 1 см, рыжеватая, светлее шляпки, жесткая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В хвойных, реже лиственных лесах.

Сезон. Это осенний вид, растущий до устойчивых заморозков.

Сходство. Похож на говорушку воднопятнистую *(C. gilva),* растущую в лиственных и хвойных лесах, окрашенную светлее и имеющую водянистые пятна на поверхности; на съедобную говорушку ворончатую *(C. infundibuliformis),* у которой пластинки белые.

Употребление. Раньше говорушка рыже-бурая и говорушка воднопятнистая считались съедобными, но впоследствии в них был обнаружен мускарин. Сведения в литературе об их съедобности очень противоречивы, к тому же их вкусовые качества посредственны, и потому мы не рекомендуем собирать эти грибы.

Говорушка серая, Говорушка дымчатая

Lepista nebularis

Syn.: *Clitocybe nebularis*

Шляпка. Диаметр до 20 см, сначала выпуклая, с возрастом уплощается и может быть вдавленной посередине. Цвет пепельно-серый, коричнево-бурый. По краям обычно светлее. Изредка встречаются чисто-белые экземпляры. Поверхность покрыта белым налетом, лишаясь которого становится гладкой и блестящей. Пластинки сперва беловатые, позже кремовые или желтоватые, слегка низбегающие. Мякоть белая, волокнистая, поначалу плотная, затем губчатая. Вкус кисловатый, запах очень ароматный, который одними характеризуется как фруктовый, приятный, другими - как газовый, резкий.

Ножка. Высота до 10 см, короткая, расширяющаяся книзу и сужающаяся кверху, цвет от белого до серого, поверхность сначала шероховатая, затем голая. У молодых грибов наполненная, у зрелых становится полой.

Споровый порошок. Кремовый.

Местообитание. В лесах разного типа, вдоль тропинок, на просеках, в траве. Растет большими группами.

Сезон. Это позднеосенний вид, который можно встретить с сентября до заморозков.

Сходство. Гриб трудно спутать с другими видами, так как его отличают резкий запах, позднее появление, легко сминаемые пластинки у зрелых экземпляров.

Употребление. Раньше гриб относился к безоговорочно съедобным, теперь взгляды на его съедобность изменились. Дело в том, что у некоторых людей при употреблении (особенно молодых экземпляров) он может вызывать расстройство желудка, повышенную потливость, затруднения с дыханием. Сильно аккумулирует соли тяжелых металлов. В любом случае он требует обязательного предварительного отваривания и им не стоит злоупотреблять. Можно мариновать, жарить, сушить.

Лекарственные свойства . Содержит небулярин, похожий действием на клитоцибин, содержащийся в говорушке гигантской, но более слабый.

Головач гигантский, Дождевик гигантский, Лангерманния гигантская, Кальвация гигантская

Langermannia gigantea

Syn.: *Lycoperdon maximum*

Lasiosphaera gigantea

Calvatia gigantea

Головач гигантский

Плодовое тело. Диаметр до 50 см, шаровидное или немного приплюснутое, наружная оболочка (экзоперидий) тонкая, гладкая или хлопьевидная, быстро растрескивается и отпадает, внутренняя оболочка (эндоперидий) толстая, ломкая, растрескивается, обнажая ватообразную мякоть. Мякоть вначале белая, затем желто-зеленая, при полном созревании спор оливково-коричневая, приобретает порошкообразную консистенцию. Вкус и запах приятные.

Ножка. Как таковой ножки нет, но в основании имеется ее подобие с толстыми тяжами, посредством которых гриб укрепляется в почве.

Споровый порошок. Оливково-коричневый.

Местообитание. В лиственных лесах, на лугах, пастбищах, в садах. Часто растет группами по нескольку экземпляров.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на некоторые другие дождевики, но отличается от них гладкой поверхностью, внушительными размерами и шарообразной формой.

Употребление. Когда мякоть еще белая, является хорошим съедобным грибом, который можно жарить, сушить и даже употреблять свежим в салатах. Огромные размеры гриба (вес может достигать 20 кг) делают его желанной добычей для грибника.

Лекарственные свойства. Содержит ценное вещество - кальвацин, подавляющий развитие некоторых злокачественных опухолей и лейкемии. В народной медицине многих стран глебу применяют при лечении заболеваний почек, горла, при аллергии. Особенно действенна практически стерильная мякоть гриба при небольших ранениях и порезах. Естественно, что кровоостанавливающий эффект проявляется не только при наружном применении. Порошок из высушенного головача, смешанный с облепиховым или льняным маслом, помогает при маточных кровотечениях, других женских болезнях, геморрое. Отвары из гриба используют при некоторых заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Аналогичными свойствами обладают и другие виды дождевиков.

Головач мешковидный, Головач пузыревидный, Дождевик заячий

Calvatia utriformis

Syn.: *Lycoperdon caelatum*

Плодовое тело. Диаметр до 15 см, в виде приплюснутой груши, экзоперидий (внешняя оболочка) покрыт бородавчатыми бляшками. Цвет у молодого плодового тела белый, затем приобретает серо-охряный оттенок. Мякоть у молодых грибов белая, затем становится зеленовато-желтой и наконец бурой. У созревшего гриба верхняя часть разрывается, освобождая споры, затем распадается, оставляя на почве часть оболочки в виде кубка. Вкус мякоти сладковатый, запах грибной, у зрелых экземпляров неприятный.

Споровый порошок. Коричневый.

Местообитание. Чаще всего вне леса, на полях, пастбищах, лугах, в садах, среди травы.

Сезон. С мая до поздней осени.

Сходство. Можно спутать с головачом гигантским *(Langermannia gigantea),* который значительно крупнее и имеет гладкую оболочку.

Употребление. Молодые грибы съедобны, их можно жарить и сушить.

Лекарственные свойства. Мякоть гриба (глеба) обладает довольно сильным кровоостанавливающим действием. На Руси лекари останавливали кровь при сильных порезах, посыпав рану зелено-коричневым порошком спор дождевика, затем туго прижимали к порезу кожицу гриба, вывернутую наизнанку. Можно запасать этот грибной «лейкопластырь» впрок, нарезав тонкими пластинками и использовать, например, при порезах во время бритья. В лесу при небольших кровоточащих ранках можно смело применять дождевики, прикладывая их внутренней, стерильной стороной. Кроме того, кальвацин и некоторые другие вещества, содержащиеся в грибе, обладают противоопухолевым свойством.

Гриб зонтик белый, Зонтик белый, Зонтик полевой, Лепиота белая

Macrolepiota excoriata

Syn.: *Lepiota excoriata*

Agaricus excoriatus

Гриб-зонтик белый

Шляпка. Диаметр 6-15 см, у молодых грибов яйцевидная, у зрелых зонтиковидная, беловатая, с большим коричнево-бурым бугорком в центре, по краю растрескивается, образуя бахрому. Поверхность покрыта коричневыми чешуйками. Пластинки белые, с возрастом буреющие, свободные. Мякоть рыхлая, белая, вкус и запах приятные.

Ножка. Высота до 18 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, к основанию утолщена, плотная у молодых и полая у зрелых грибов. На ножке имеется широкое подвижное кольцо (коллариум). Над кольцом цвет беловатый, под кольцом желтоватый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В смешанных или хвойных лесах, на вырубках, пастбищах, лугах, вдоль тропинок.

Сезон. Встречается с июля, но особенно часто в сентябре - октябре, вплоть до заморозков.

Сходство. Похож на другие съедобные зонтики. В отличие от ядовитых мухоморов, ножка у зонтиков не располагается во влагалище. От шампиньонов отличаются белыми пластинками. Опасно спутать с ядовитой лепиотой *(Lepiota helveola,* syn.: *L. brunneo-incarnuta),* которая имеет серо-красную шляпку с концентрическими чешуйками, слегка розоватую мякоть и гораздо меньшие размеры.

Употребление. Гриб хорошего качества, который можно жарить, варить, сушить. В пищу употребляют только шляпки.

Гриб зонтик краснеющий, Зонтик краснеющий, Зонтик лохматый

Macrolepiota rhacodes

Syn.: *Lepiota rhacodes*

Шляпка. Диаметр до 20 см, иногда бывает и больше, у молодых грибов колокольчатая, позже полусферическая, у зрелых грибов зонтиковидная, серовато-буроватая или серовато-желто-охряная, со сглаженным бугорком более темного цвета. Поверхность сухая, покрыта крупными коричневыми четырехугольными чешуйками. Пластинки белые, свобод-

ные, с возрастом и при повреждении окрашиваются в красновато-бурый цвет. Мякоть рыхлая, белая, нежная, при срезе вначале желтеет, затем становится оранжевой и наконец приобретает коричневый цвет. Вкус и запах приятные.

Ножка. Высота до 25 см, диаметр до 2 см, у молодых грибов в виде ярко выраженного вздутого клубня, затем цилиндрическая с клубневидным основанием, кверху суженная, гладкая, волокнистая. На ножке имеется широкое пленчатое подвижное кольцо (коллариум).

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных, смешанных, хвойных лесах, предпочитает редколесье. Часто образует «ведьмины круги».

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. С грибом зонтиком пестрым *(M. procera),* мякоть которого не краснеет; с грибом зонтиком белым *(M. excoriata),* растущим вне леса; с *Lepiota puellaris,* считающимся иногда подвидом зонтика краснеющего, имеющим почти белую шляпку и часто изгибающуюся у основания ножку. Все эти виды съедобны. Можно спутать со считающейся ядовитой формой зонтика краснеющего *(M. rhacodes var. hortensis)* , отличающегося более короткой и утолщенной ножкой, ядовитость которой, вероятно, преувеличена. Этот вид растет вне леса, часто на компостных кучах, на удобренной почве. Авторы употребляли эти грибы после обязательного отваривания без вредных последствий. Вероятно, у некоторых людей наблюдается индивидуальная непереносимость этой формы зонтика. Неопытные грибники иногда принимают зонтики за шампиньоны. Опасаться надо случайного попадания в корзину лепиоты ядовитой *(L. helveola,* syn.: *L. brunneo-incarnuta),* осеннего гриба, отличающегося малыми размерами, красными чешуйками и хрупким кольцом, но этот гриб крайне редок.

Употребление. Менее вкусен, чем гриб зонтик пестрый, хотя имеет неплохие пищевые качества и употребляется вареным, жареным, сушеным, в качестве начинок. Молодые грибы, когда шляпки еще не покрылись чешуйками, можно мариновать. В пищу употребляются только шляпки. Старые волокнистые шляпки лучше не собирать, т. к. они трудно перевариваются. В крайнем случае их можно высушить и измельчить в порошок.

Гриб зонтик пестрый, Зонтик пестрый, Лепиота крупная

Macrolepiota procera

Syn.: *Lepiota procera*

Agaricus procerus

Leucoprinus procerus

Шляпка. Диаметр до 30 см, у молодых грибов яйцевидная, затем переходящая в колокольчатую, в зрелости приобретает распростертую форму в виде зонта с тупым бугорком в центре. Кожица сухая, серовато-буроватая, в центре более темная, покрыта коричневыми угловатыми, легко отделяющимися чешуйками. Пластинки свободные, широкие, белые, с возрастом желтоватые, затем коричневатые. Мякоть толстая, ватообразная, белая, сладковатая, с приятным запахом.

Ножка. Высота до 40 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, в основании утолщенная, полая, жестковолокнистая, светло-бурая, покрыта бурыми чешуйками, с широким подвижным белым кольцом (коллариумом).

Споровый порошок. Белый.

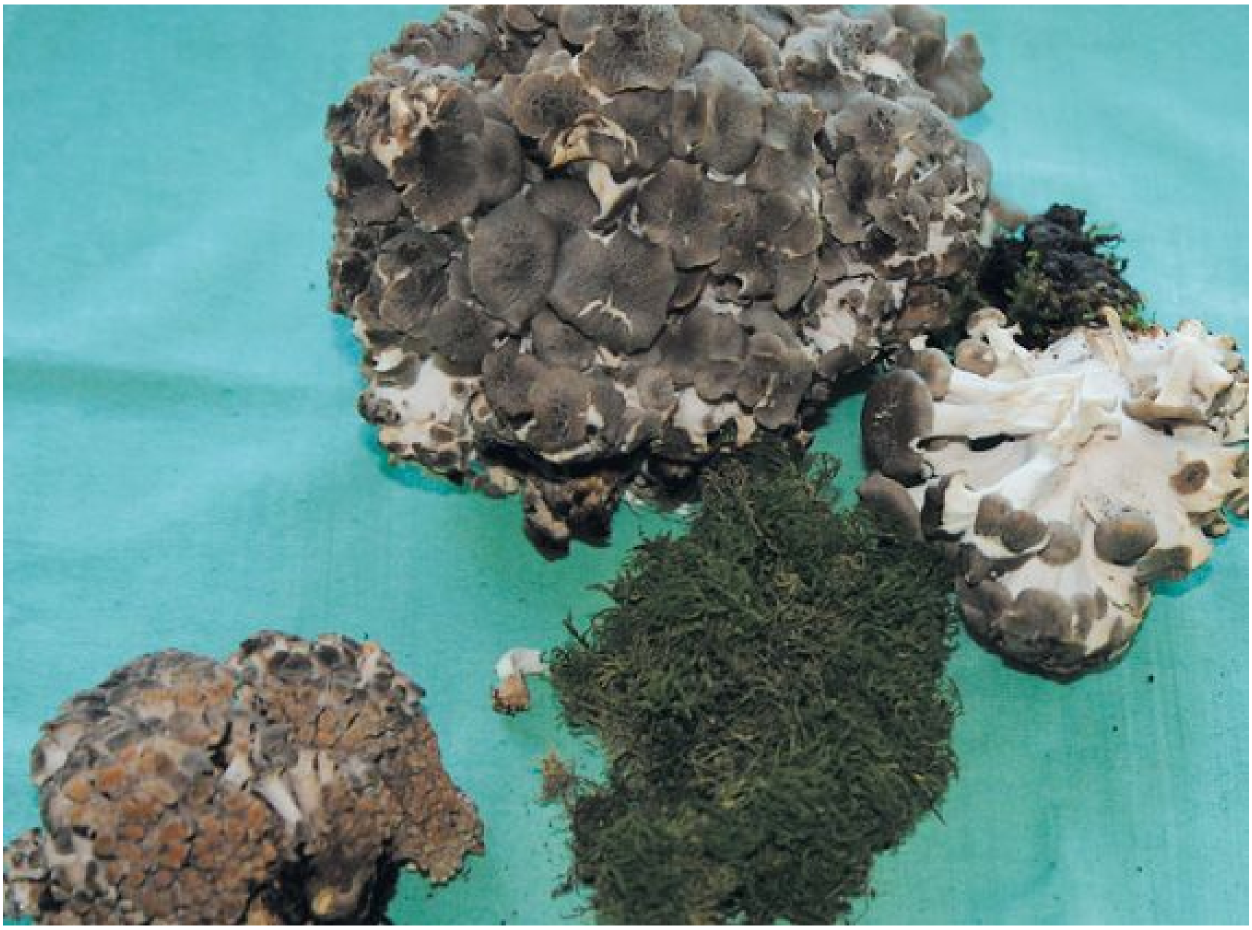
Местообитание. В изреженных лесах разного типа, в кустарниках, на опушках, полянах, в парках, вдоль тропинок.

Сезон. Август - октябрь.

Сходство. Часто путают с грибом зонтиком краснеющим *(L. rhacodes),* мякоть которого на разрезе краснеет.

Употребление. Вкусный гриб, который можно жарить, варить, сушить; молодые нераскрывшиеся шляпки можно мариновать, они имеют своеобразный вкус. Употребляют только шляпки, т. к. ножки деревянистые, несъедобные.

Грифола зонтичная, Трутовик разветвленный, Трутовик ветвистый, Гриб баран
Grifola umbellata



Грифола зонтичная

Плодовое тело. Диаметр до 50 см, состоит из множества тонких шляпок на беловатых ножках, сливающихся в веточки, образующие ствол.

Шляпки. Диаметр 1-4 см, вначале выпуклые, позже плоские с углублением. Цвет варьируется от светло-серого до буроватого или орехового с коричневыми чешуйками. Трубочки нисходящие по ножке. Мякоть нежная, в старости жесткая, без особого вкуса, с пряным запахом, напоминающим запах укропа.

Ножки. Тонкие, цилиндрические.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах у основания деревьев и пней, особенно дуба, бука, клена. Иногда встречается на почве без видимой связи с деревьями. Интересная особенность: если у большинства грибов мицелий имеет вид нитей или паутины, то у грифолы он представляет собой клубневидные образования, сплетенные с корнями деревьев.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на грифолу курчавую *(G. frondosa)*, которую также называют грибом бараном, трутовиком разветвленным. У него шляпки веерообразные, сливающиеся, растущие на одном коротком стволе, мякоть более жесткая. Растет там же, очень редок.

Употребление. Гриб хороших вкусовых качеств.

Груздь дубовый, Рыжик дубовый, Подрыжик
Lactarius insulsus
Syn.: *L. zonarius*

Шляпка. Диаметр 5-15 см, мясистая, вначале плоскоокруглая, в середине вдавленная, позже воронковидная, иногда неправильной формы, с волнистыми загнутыми краями. Поверхность гладкая, желтоватая, желтовато-оранжевая, со слабыми или ярко выраженными

концентрическими зонами. Пластинки нисходящие, узкие, розовато-желтоватые, позже охряно-бурые. Мякоть белая, слегка желтеющая при повреждении, плотная. Млечный сок белый, цвет на воздухе не изменяет. Через несколько секунд после пробы ощущается жгуче-едкий вкус. Запах приятный, груздевой.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 2 см, плотная, с желтовато-бурыми лакунами (углублениями), при созревании полая.

Споровый порошок. Желтоватый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах, предпочитает дуб и лещину.

Сезон. Июль - сентябрь.

Сходство. Похож на рыжик сосновый *(L. deliciosus),* который растет в сосновых лесах и не обладает таким жгучим вкусом.

Употребление. Используется для засолки после предварительного вымачивания или отваривания. Вкусный гриб, хотя в западной литературе несправедливо упоминается как несъедобный.

Груздь перечный

Lactarius piperatus

Шляпка. Диаметр до 20 см, у молодых грибов выпуклая, с подогнутыми к ножке краями, затем по мере роста уплощается, к старости превращается в воронковидную. Поверхность матовая, сухая, гладкая, белая, затем приобретает желтоватый оттенок. Пластинки очень частые, нисходящие по ножке, от белого до беловато-кремового цвета или цвета слоновой кости. Мякоть белая, плотная, мясистая, с обильным жгучим белым млечным соком, изменяющим окраску на воздухе на серо-зеленую, имеет слабый запах ржаного хлеба.

Ножка. Высота до 7 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, немного суженная к основанию, плотная, гладкая, слегка сморщенная.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах различного типа, часто большими группами, рядами или кругами.

Сезон. С июля до поздней осени.

Сходство. Часто путают с груздем пергаментным *(L. pergamenus),* который отличается более высокой ножкой и млечный сок которого не меняет цвет на воздухе. Можно спутать и со скрипицей *(L. vellereus),* имеющей, как правило, грязную шляпку с бархатисто-войлочной кожицей и более твердую мякоть.

Употребление. Годится для засола после 2-3 суток вымачивания или выварирания до устранения жгучего вкуса. При посоле в смеси с другими грибами приобретает приемлемый вкус. Есть указания в литературе о применении порошка из сушеных грибов в качестве острой приправы, а также о рецепте жарки грибов на сале без удаления острого вкуса.

Лекарственные свойства. Содержит вещества, используемые при лечении почек и туберкулеза. На Кавказе порошок из сушеных груздей используют в качестве острой приправы, стимулирующей процесс пищеварения.

Груздь синеющий, Груздь собачий

Lactarius repraesentaneus

Груздь синеющий

Шляпка. Диаметр 8-20 см, сначала почти плоская, с вдавленным центром, позже воронковидная, с опушенным краем. Кожица во время дождя становится слизистой. Цвет ее ярко-желтый или выцветающий до желтого, со слабо выраженной зональностью. Пластинки частые, нисходящие, бледно-желтые. Мякоть светло-желтая, вкус слабогорький, запах приятный. Млечный сок водянисто-белый. Мякоть при повреждении и млечный сок на воздухе окрашиваются в фиолетово-лиловый цвет.

Ножка. Высота до 7 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, вначале с рыхлым заполнением, позже полая, с мелкими выемками на поверхности, светло-желтая.

Споровый порошок. Желтоватый.

Местообитание. В лесах разного типа, предпочитает влажные места.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. С груздем желтым *(L. strobiculatus),* который растет в березовых или хвойных с примесью березы лесах. Но у него очень едкий вкус, а млечный сок на воздухе желтеет. Груздь синеющий по вкусу не уступает груздю настоящему *(L. resimus),* образующему микоризу с березой.

Употребление. Все три вида груздя очень вкусны в засоле.

Лекарственные свойства. Один из рекордсменов по содержанию антибиотиков. Вытяжка из него лечит ангину, воспаление кожных покровов.

Груздь черный, Чернушка, Черныш

Lactarius necator

Syn.: *Lactarius turpis*

Lactarius plumbeus

Шляпка. Диаметр до 20 см, вначале плоско-выпуклая, позже воронковидная, плотная, слизистая. Края опушенные, загнутые вниз. Цвет темно-оливковый или темно-коричневый, иногда почти черный, со слабыми концентрическими кольцами. Пластинки приросшие, слегка нисходящие, грязно-желтоватые, с возрастом буреющие. Мякоть плотная, бе-

лая, буреющая на изломе. Млечный сок белый, жгуче-едкий, на воздухе цвет не изменяет. Вкус острый, запах груздевый.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, короткая, в зрелости полая, одноцветная со шляпкой.

Споровый порошок . Бледно-кремовый.

Местообитание. В березовых и смешанных с березой лесах, а также в хвойных, на кислых почвах.

Сезон. С июля до первых заморозков.

Сходство. С близким груздем зеленым *(L. blennius),* который образует микоризу с буком. Края шляпки у него гладкие, в цвете преобладают серо-зеленые тона с коричневыми пятнами, шляпка в сырую погоду очень липкая, пластинки у молодых грибов белые, затем серо-зеленые.

Употребление. Используется соленым. В засоле приобретает красивый вишневый цвет. В западной литературе иногда упоминается как несъедобный, но там, как правило, нет традиции засолки грибов, поэтому многие млечники и грузди характеризуются как несъедобные, иногда даже считаются ядовитыми. Годен в засол и зеленый груздь.

Денежка корневая, Удемансиелла корневая, Коллибия хвостатая

Oudemansiella radicata

Syn.: *Xerula radicata*

Денежка корневая

Шляпка. Диаметр до 10 см, вначале колокольчатая, позже распростертая, с бугорком, желтовато-коричневая, ореховая, иногда серовато-коричневая с оливковым оттенком. Кожица морщинистая, слизистая. Пластинки широкие, приросшие зубцом или свободнее, белые. Мякоть белая или сероватая, вкус и запах приятные.

Ножка. Высота до 20 см, диаметр до 0,5 см, плотная, полосатая, перекрученная с длинным корневидным придатком, что и определяет название гриба. Цвет вверху беловатый, внизу коричневый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. Чаще всего в лиственных лесах, селится у стволов и пней.

Сезон. Май - октябрь.

Сходство. Перепутать с другими грибами почти невозможно, разве что с другими денежками, что неопасно.

Употребление. Съедобный гриб, может быть использован в смеси с другими грибами.

Дождевик грушевидный
Lycoperdon pyriforme

Дождевик грушевидный

Плодовое тело. Высота до 5 см, диаметр до 3 см, грушевидное, переходящее снизу в ложную ножку. Наружная оболочка (экзоперидий) покрыта крошечными, легко осыпающимися шипиками, тонкая, белого, серого или коричневого цвета. Мякоть молодых экземпляров белая, ватообразная, зрелых - коричнево-оливковая, порошкообразная. Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок. Бурый.

Местообитание. В лесах разного типа, особенно в лиственных с примесью дуба и бука, на пнях, на гниющей древесине, часто большими группами.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на дождевик жемчужный *(L. perlatum),* имеющий более длинные шипики.

Употребление. Пока мякоть белая, гриб съедобен. Можно жарить и сушить, используя сушеный порошок как приправу к супам и соусам.

Дождевик ежовый
Lycoperdon echinatum

Плодовое тело. Диаметр 4-6 см, грушевидное, покрыто густыми, легко обламывающимися пирамидальными иглами, очень напоминает свернувшегося в клубок ежа. Цвет сначала белый, по мере созревания становится бурым. При полном созревании в верхней части образуется отверстие, через которое высыпаются споры. Мякоть белая, плотная, позже бурая, порошкообразная.

Споровый порошок. Бурый.

Местообитание. Предпочитает лиственные леса с известковыми почвами.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Практически нельзя ни с чем спутать.

Употребление. Молодые грибы с белой мякотью съедобны, но лучше оставить этот красивый гриб в природе.

Дождевик жемчужный, Дождевик бутылочный, Дождевик шиповатый
Lycoperdon perlatum

Плодовое тело. Диаметр 2-5 см, грушевидное, экзоперидий (внешняя оболочка) в верхней части покрыт твердыми белыми шипиками, легко отделяющимися от поверхности, в нижней - гладкий. Мякоть в молодом возрасте белая, плотная, запах и вкус приятные. По мере созревания экзоперидий становится желтоватым, затем бурым, мякоть дряблой, тягучей. Когда гриб достигает полного созревания, в верхней части образуется отверстие, а внутри созревают споры в виде порошка, который и высыпается из отверстия. Запах созревшего гриба неприятный.

Споровый порошок. Бурый.

Местообитание. В лесах разного типа, на равнине и в горах, селится на почве или на гниющей древесине.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на дождевик грушевидный *(L. piriforme),* у которого менее острые шипики.

Употребление. Пока гриб молодой, можно жарить и сушить.

Дождевик луговой
Lycoperdon depressum
Syn.: *Vascellum pratense*

Плодовое тело. Диаметр 2-4 см, округлое, слегка сужающееся к основанию, сначала белое, затем желтеющее, при созревании оливково-коричневое. В верхней части открывается отверстие, через которое высыпаются споры.

Споровый порошок. Оливково-коричневый.

Местообитание. На лугах, пастбищах, газонах.

Сезон. С лета до поздней осени.

Сходство. С другими мелкими дождевиками.

Употребление. Съедобен, пока белый.

Дубовик крапчатый, Поддубник крапчатый, Боровик зернистоногий, Болет красноножковый
Boletus erythropus
Tubiporus erythropus

Шляпка. Диаметр до 20 см, сначала полусферическая, позже выпуклая или подушковидная, темно- или черно-коричневая, иногда с красновато-малиновым оттенком, бархатистая, реже гладкая, блестящая. Поры мелкие, темно-красные, при надавливании синеют. Трубочки длинные, желтые, позже оливковые. Мякоть толстая, плотная, желтая, на воздухе моментально становится сине-зеленой.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр до 4 см, очень плотная, утолщенная книзу, поверхность покрыта красноватыми точками.

Споровый порошок. Оливковый.

Местообитание. В хвойных, смешанных и реже лиственных лесах.

Сезон. С июля до заморозков.

Сходство. С дубовиком обыкновенным *(Boletus luridus)*, а также с другими болетами. *См* . Дубовик оливково-бурый.

Употребление. Гриб условно съедобен, после отваривания (отвар вылить) пригоден для жарки, маринования, соления. Можно сушить, токсические вещества при этом обезвреживаются.

Дубовик оливково-бурый, Дубовик обыкновенный, Поддубовик, Синяк

Boletus luridus

Дубовик оливково-бурый

Шляпка. Диаметр до 20 см, мясистая, подушковидная, бархатистая на ощупь, сухая, темно-коричневая, серовато-зеленоватая, иногда красноватая. Мякоть лимонно-желтая, на разрезе интенсивно синеет. Трубчатый слой оранжево-красный, красно-коричневый, на разрезе желтовато-зеленоватый. Трубочки слабоприросшие или свободные, от прикосновения синеют. Вкус сладковатый, запах слабый.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр до 6 см, массивная, клубневидная или булавовидная, под шляпкой желтая, у основания красноватая, покрыта тонкой красно-розовой сеточкой.

Споровый порошок. Буровато-оливковый.

Местообитание. В лиственных и смешанных с дубом, буком, реже с березой или другими деревьями лесах.

Сезон. Июнь - октябрь. Иногда появляется в мае.

Сходство. Похож на съедобный дубовик крапчатый *(Boletus erythropus)*, на несъедобный болет красивый *(B. calopus)*, на ядовитый в сыром виде сатанинский гриб *(B. satanas)* и на болет пурпурный *(B. purpureus)*.

Употребление. Вкусный гриб, можно мариновать, жарить, сушить. В сыром виде ядовит.

Лекарственные свойства. Содержит болетол, подавляющий развитие многих патогенных микроорганизмов.

Ежовик желтый, Ежовик выемчатый, Гиднум выемчатый, Глухая лисичка, Оленьи рожки

Hydnum repandum

Шляпка. Диаметр 8-12 см, плоская, неровная, с загнутыми краями, сухая, вначале бархатистая, позже голая. Цвет желтоватый, розовато-желтый, палевый, чисто-белый. На нижней поверхности шляпки расположен спороносный слой в виде шипиков длиной до 0,6 см, ломких, легко осыпающихся, имеющих желто-розовый цвет. Мякоть белая или желтоватая, плотная, ломкая. Вкус кисловатый, в старости с горчинкой, запах приятный.

Ножка. Высота до 6 см, диаметр до 3 см, плотная, бархатистая, позже голая, белая или желтая, светлее шляпки, часто эксцентрическая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах различного типа на плодородных почвах, особенно под буком и елью.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Похож на лисичку настоящую *(Cantharellus cibarius)*, однако шипы под шляпкой ежовика - очень характерный признак.

Употребление. Пригоден для употребления во всех видах. Собирать лучше только молодые экземпляры.

Лекарственные свойства. Содержат активные антибиотики. Сок гриба успешно применяется при воспалении горла, верхних дыхательных путей, для лечения язв и нарывов на теле.

Ежовик коралловидный, Гериций коралловидный

Hericium coralloides

Ежовик коралловидный

Плодовое тело. Коралловидно-разветвленное, состоит из веточек, на концах которых расположены шипы длиной 1-2 см.

Цвет белый, иногда с розоватым оттенком. Мякоть жестко-волокнистая, запах и вкус невыразительные.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На пнях и мертвых стволах лиственных и хвойных (ель) деревьев.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на родственный героций ветвистый *(H. ramosum)*, разветвленный гриб, полностью покрытый шипами, растет на буке, дубе, ясене, клене, встречается крайне редко.

Употребление. Герiции съедобны, хотя ввиду редкости лучше оставлять их в природе.

Лекарственные свойства. По последним данным, обладает противоопухолевой активностью.

Желчный гриб, Горчак

Tylopilus felleus

Шляпка. Диаметр 5-14 см, сначала выпуклая, к зрелости плоско-выпуклая. Кожица слегка бархатистая, сухая. Цвет светло- или серо-коричневый, буроватый. Гименофор полусвободный, беловатый с розовым оттенком, более интенсивным в зрелости. У старых грибов при надавливании на трубочках остаются коричневые пятна. Мякоть мягкая, беловатая с розовым оттенком. Запах невыразительный, вкус очень горький.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр 1-3 см, булавовидная, кремово-охристая с темно-бурой сеточкой.

Споровый порошок. Серо-розовый.

Местообитание. В основном в хвойных лесах на кислых почвах, реже в лиственных на гниющей древесине.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. Часто даже опытные грибники путают с белым грибом или подберезовиком.

Употребление. Гриб не ядовит, но горький вкус способен испортить любое блюдо.

Лекарственные свойства. В некоторых странах используется при заболеваниях печени, связанных с дискинезией желчного пузыря.

Зеленушка, Зеленка

Tricholoma flavovirens

Шляпка. Диаметр до 10 см, сначала выпуклая, позже распростертая до плоской, края слегка загнуты. Кожица во влажную погоду клейкая. Цвет зеленовато-желтый или желто-оливковый, поверхность покрыта буроватыми или коричневатыми чешуйками. Пластинки частые, приросшие зубцом, зеленовато-желтые. Мякоть беловатая, вкус невыразительный, запах мучной.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2 см, плотная, одного цвета со шляпкой, чешуйчатая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В хвойных и смешанных, редко в лиственных лесах на песчаных почвах.

Сезон. Конец лета - осень.

Сходство. Со слабоядовитой рядовкой серно-желтой *(T. sulphureum)*, отличающейся сильным неприятным запахом газа.

Употребление. Съедобный гриб, можно жарить, мариновать, солить. К клейкой шляпке и пластинкам пристают песчинки, поэтому требует тщательной мойки. Авторам встречались сведения в периодической печати о содержании в зеленушке ядовитых веществ, негативно влияющих на мышечную ткань человека, но подтверждения этих сведений в микологической литературе не найдено.

Лекарственные свойства. Вытяжка из гриба обладает антикоагулирующим свойством, то есть препятствует свертыванию крови. Это может быть использовано при лечении тромбозов.

Ивишень, Подвишень, Клитопил сливовый, Вишняк

Clitopilus prunulus

Ивишень

Шляпка. Диаметр до 10 см, у молодых грибов подушковидная, с завернутым краем, затем постепенно расправляется до плоской или воронковидной. Кожица у молодых грибов слегка опушенная, затем голая, блестящая, цвет от белого до сероватого. Пластинки частые, узкие, нисходящие, мягкие, легко отделяются от шляпки. Цвет вначале белый, позже розоватый или розовато-коричневый. Мякоть плотная, мягкая, белая, не изменяющая цвет на воздухе. Вкус приятный, запах ярко выраженный мучной.

Ножка. Высота 2-5 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, суженная книзу, иногда эксцентрично расположенная. Цвет белый или сероватый, покрыта мучнистым налетом, снизу опушенная.

Споровый порошок. Розоватый.

Местообитание. В лиственных, реже хвойных лесах, садах, парках, иногда на лугах.

Сходство. Легко спутать с очень ядовитыми говорушками белого цвета (*Clitocybe dealbata* и др.), но у них нет такого ярко выраженного мучного запаха и таких мягких, легко расплющивающихся пластинок.

Употребление. Можно жарить. Содержит большое количество фосфорных соединений, очень полезных для человека.

Иудино ухо, Аурикулярия уховидная

Auricularia auricula-judae

Syn.: *Hirneola auricularjudae*

Плодовое тело. Размер 3-8 см, очень тонкое, студенистое, эластичное, имеет форму уха. Наружная поверхность бархатистая, коричневая, оливково-бурая или фиолетово-серая, нижний слой (гимений) морщинисто-складчатый, гладкий, блестящий, коричневый или серо-фиолетовый, серо-красноватый. В сухую погоду твердеет и высыхает, но после намокания восстанавливается до прежней консистенции. Запах и вкус невыразительные.

Споровый порошок. Беловатый.

Местообитание. Преимущественно в лиственных лесах. Предпочитает поселяться на живых и отмерших ветках бузины и ольхи, но встречается и на буке, клене, акации и т. д.

Сезон. Может встречаться круглый год. Особенно обильно плодоносит осенью и в безморозные зимы.

Сходство. Очень характерен по форме, но неопытными сборщиками может быть спутан с дрожалкой листовой *(Tremella foliasea)*, имеющей в сырую погоду плодовые тела мозговидной формы, упруго-студенистые, хрящеватые, коричневого цвета. Часто встречается в наших лесах и дрожалка оранжевая *(T. mesenterica) (рис. 35)*, имеющая красивый ярко-желтый цвет. Но в пищу дрожалки не используются, хотя и не являются ядовитыми.

Дрожалка оранжевая

Лекарственные свойства. Содержит противовоспалительные и противоопухолевые вещества. В старину существовал рецепт лечения иудиным ухом заболеваний горла. Рекомендовалось положить грибы в цельное молоко, проварить немного и этим отваром полоскать горло и пить маленькими глотками. В странах Юго-Восточной Азии и Дальнего Востока, где гриб широко культивируется, его едят сырым в салатах.

Калоцера клейкая, Калоцера слизистая

Calocera viscosa

Калоцера клейкая

Плодовое тело. Высота до 6 см, состоит из коралловидных веточек с заостренными концами, отходящими от общего пенька. Цвет от ярко-желтого до золотисто-оранжевого. Мякоть плотная, студенистая, поверхность липкая, в сырую погоду блестящая.

Споровый порошок. Светло-желтый.

Местообитание. На гниющей древесине хвойных пород, на древесных остатках, погруженных в почву.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. Можно спутать с представителями рода рогатиковых *(Clavaria)* желтого цвета, но рогатиковые имеют более крупные размеры и мякоть иной консистенции.

Употребление. Гриб не ядовит, но пищевого значения не имеет.

Каштановый гриб, Гиропорус каштановый, Каштановик

Gyroporus castaneus

Каштановый гриб

Шляпка. Диаметр до 10 см, полусферическая, позже распростертая, иногда слегка вдавленная, мясистая, плотная, каштанового или красно-бурого цвета. Кожица опушенная, иногда трещиноватая. Поры мелкие, белые, затем светло-желтые. Трубочки свободные, не приросшие к ножке. Мякоть белая, не меняющая своей окраски на срезе, без запаха. Вкус слегка горьковатый.

Ножка. Высота до 7 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая или утолщенная к основанию, покрытая пушком, одного цвета со шляпкой, сначала сплошная, позже полая.

Споровый порошок. Желтоватый.

Местообитание. В широколиственных и сосново-дубовых лесах, в изреженных местах, любит песчаные почвы.

Сезон. Август - сентябрь.

Сходство. Неопытные грибники могут принять каштановик за белый гриб.

Употребление. Хороший гриб, его можно варить, мариновать, жарить, сушить.

Клавикорона крыночковидная

Clavicorona pyxidata

Клавикорона крыночковидная

Плодовое тело. Высота 3-13 см, ширина до 8 см, сильно разветвленное, коралловидное. Веточки на концах с зубчиками. Цвет палевый, желтоватый, затем бурый, при высыхании черный. Мякоть без особого запаха, вкус перечный.

Споровый порошок. Беловатый.

Местообитание. В лесах разного типа, растет на пнях и гнилой древесине преимущественно лиственных пород.

Сезон. Осень.

Сходство. С другими рогатиковыми грибами аналогичного цвета. Хорошо идентифицируется по острому перечному вкусу.

Употребление. Не ядовит, но перечный вкус усиливается при варке.

Коллибия веретеноногая, Веретеница

Collybia fusipes

Коллибия веретеноногая

Шляпка. Диаметр 3-10 см, красно-коричневого цвета, в молодом возрасте выпуклая, по мере созревания становится более плоской, с тупым бугорком и неровной поверхностью, с темными пятнами. Пластинки редкие, волнистые, соединенные перепоночками, свободные или слегка приросшие. Цвет пластинок у молодых грибов сероватый, у зрелых - красноватый с ржавыми пятнами. Мякоть белая, плотная, хрящеватая. Запах и вкус практически отсутствуют.

Ножка. Высота 8-12 см, веретенообразная, характерная для этого гриба, очень жесткая, покрыта желобчатыми бороздками, оканчивается глубоким корневидным придатком. В зрелости становится полой, часто сплюснутой.

Споровый порошок. Беловато-кремовый.

Местообитание. У подножия лиственных деревьев и у пней, часто пучками, реже одиночно.

Сезон. Встречается летом, но основное плодоношение осенью.

Сходство. Можно спутать с осенним и зимним опенком. Но характерная ножка и пластинки обычно не позволяют принять его за другой гриб.

Употребление. Из-за жесткой мякоти и невыразительного вкуса гриб не пользуется популярностью. По некоторым источникам, он слабоядовит, по другим - несъедобен.

Коллибия лесолюбивая, Денежка лесолюбивая, Коллибия дуболюбивая, Опенок весенний

Collybia dryophila

Шляпка. Диаметр 3-5 см, вначале слабоколокольчатая, позже уплощенная, часто с извилистым краем, гладкая, желтовато-бурая, желто-коричневая, светло-ржавая с более темным центром, при высыхании белесая. Пластинки частые, приросшие зубцом, белые или глинистые. Мякоть тонкая, водянистая, беловатая, вкус мягкий, запах кисловатый.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 0,5 см, цилиндрическая, полая, охряная, часто ржавая у основания.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, чаще с дубовым древостоем, на подстилке и почве, изредка на остатках древесины.

Сезон. Май - октябрь.

Сходство. Похожа на опенок луговой *(Marasmius oreades)*, который имеет сплошную ножку, сильный приятный запах и гораздо более высокие вкусовые качества.

Употребление. Гриб съедобный, но не очень высокого качества. Можно жарить, мариновать в смеси с другими грибами. В некоторых странах считается слабоядовитым, т. к. из-за трудноперевариваемой мякоти может вызвать желудочные расстройства.

Коллибия масляная, Коллибия каштаново-коричневая

Collybia butyracea

Шляпка. Диаметр 3-8 см, сначала выпуклая, позже распрямляется, часто у зрелых экземпляров края волнистые и загнутые вверх, поэтому даже сверху видны пластинки. В центре слабовыступающий бугорок. Цвет варьируется от коричневого до темно-серого, в середине окраска более интенсивная. Кожица гладкая, блестящая, на ощупь маслянистая. Пластинки широкие, частые, белые. Мякоть водянистая, запах фруктовый, иногда выразительный, вкус сладковатый.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр до 1,5 см, сужается кверху и расширяется книзу, полая, войлочная у основания, одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. Обычно в хвойных лесах, но растет и в лиственных и смешанных. Предпочитает кислые почвы.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Форма шляпки и ее блестящая маслянистая поверхность очень характерны, ядовитых двойников не имеет.

Употребление. Гриб съедобный, но невысоких вкусовых качеств, пресный на вкус, можно жарить и мариновать, смешивая с более вкусными грибами.

Коллибия пятнистая

Collybia maculata

Шляпка. Диаметр до 12 см, сначала выпуклая, позже распростертая, бугорок малозаметный, края иногда волнистые. Кожица гладкая, блестящая, сначала белая, затем покрывается красновато-коричневыми пятнами. Пластинки частые, белые или кремовые, в зрелости покрываются красноватыми пятнами. Мякоть плотная, волокнистая, белая, запах сладковатый, вкус горький.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, плотная, белая, сначала сплошная, позже полая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В хвойных, реже в лиственных лесах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похожа на рядовки и говорушки белого цвета, но пятнистая шляпка и горький вкус позволяют отличить этот гриб.

Употребление. Несъедобна из-за горькой и очень жесткой мякоти.

Коллибия широкопластинчатая, Удемансиелла широкопластинчатая, Мегаколлибия широкопластинчатая

Collybia platyphylla

Syn.: *Oudemansiella platyphylla*

Megacollybia platyphylla

Agaricus platyphillus

Tricholomopsis platyphilla

Коллибия широкопластинчатая

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала выпуклая, позже распростертая, растрескивающаяся по краям, волокнистая, покрыта мелкими чешуйками. Цвет от светло-серого до коричневого. Пластинки очень широкие, редкие, выемчатые, серо- или кремово-белые. Мякоть белая, упругая, без особого запаха и вкуса.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, слегка утолщенная к основанию, волокнистая, беловатая, глубоко уходящая в мицелий.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, на равнинах и в горах. Растет на пнях и гниющей древесине одиночно и группами.

Сезон. С конца мая до первых заморозков. Растет в лесу в конце весны, когда мало других съедобных грибов.

Сходство. Не похож ни на один ядовитый вид.

Употребление. Гриб съедобный, хотя низкого качества. Лучше мариновать в смеси с другими грибами.

Колпак кольчатый

Rozites caperatus

Колпак кольчатый

Шляпка. Диаметр до 12 см, у молодых грибов полушаровидная, постепенно расправляется до почти плоской, с едва заметным бугорком. Цвет желто-бурый или охряно-бурый с розоватым оттенком. Поверхность радиально-морщинистая, покрыта серебристым мучнистым налетом. Пластинки приросшие, вначале бледно-желтые, позже глинистые. Мякоть белая, к зрелости приобретает желто-коричневый цвет. Вкус приятный, запах слабый.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, плотная, грязно-белая или желтоватая, с кольцом.

Споровый порошок. Охристый.

Местообитание. В хвойных, реже в лиственных лесах на кислых почвах. Любит мшистые места, встречается на равнинах и в горах.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Неопытные грибники могут спутать с бледной поганкой *(Amanita phalloides)*, которая имеет зеленовато-оливковую шляпку, растет из вольвы, имеет белые пластинки. Можно спутать с некоторыми паутинниками, как съедобными, так и несъедобными, а также с шампиньонами, пластинки у которых вначале розовые, а затем коричневые.

Употребление. Хороший съедобный гриб, который можно мариновать, жарить, солить.

Крепидот мягкий

Crepidotus mollis

Крепидот мягкий

Шляпка. Диаметр до 6 см, почковидная или неправильно-округлая, в центре вдавленная, край волнистый. Цвет охряно-коричневый, палево-желтый, позднее выцветает до почти белого. Пластинки узкие, веерообразные, желтоватые или светло-коричневые. Мякоть тонкая, без особого вкуса и запаха.

Ножка. Рудиментарная или совсем отсутствует. **Споровый порошок** . Светло-охряный.

Местообитание. На мертвой древесине в лиственных лесах. **Сезон.** Май - октябрь.

Сходство. С другими видами из семейства крепидотовых, но ядовитых среди них нет. **Употребление.** Гриб можно жарить, тушить.

Ксилария полиморфная

Xylaria polimorpha

Ксилария полиморфная

Плодовое тело. Высота 3-8 см, булавовидное или приближающееся к цилиндрическому. Цвет черный, на разрезе белый. Мякоть жесткая, поверхность бугорчатая, у каждого бугорка имеется мелкое отверстие, ведущее внутрь к спороносному слою.

Споровый порошок. Черный.

Местообитание. На гнилой древесине, особенно на буковой.

Сезон. Практически встречается круглый год.

Сходство. Не имеет.

Употребление. Гриб несъедобен из-за жесткой мякоти. Является активным разрушителем древесины. Необычный вид дал повод англичанам называть его «пальцами мертвеца».

Лаковица аметистовая

Laccaria amethystina

Шляпка. Диаметр до 5 см, сначала полусферическая, позже расправляющаяся до плоской, иногда приобретает воронковидную форму. Поля слабобороздчатые, часто надорванные. Цвет сиреневый, может выцветать. Кожица во влажную погоду гладкая, в сухую слегка опушенная. Пластинки редкие, мясистые, приросшие или слегка нисходящие, того же цвета, что и шляпка. Мякоть тонкая, эластичная, сладковатая, почти без запаха.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 0,8 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, покрыта мучным налетом.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа и на разных почвах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Можно спутать с миценой чистой *(Mycena pura)*, которая является несъедобной, а по некоторым данным, ядовитой, но у мицены редечный запах.

Употребление. Съедобный гриб, который предпочтительно использовать в смеси с другими грибами.

Лаковица розовая

Laccaria laccata

Лаковица розовая

Шляпка. Диаметр 1-5 см, сначала выпуклая, иногда вдавленная, розовая, розовато-охряная, тонкомясистая, волокнистая, края волнистые, рубчатые. Во влажную погоду цвет более яркий, в сухую становится белесым. Пластинки редкие, розовые. Мякоть розовая, водянистая, без особого запаха и вкуса.

Ножка. Высота 3-8 см, диаметр до 0,6 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, тонкая, полая, волокнистая, одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, любит сыроватые места, мшистые поляны.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Похожа на лаковицу аметистовую *(L. amethystina),* имеющую интенсивный фиолетовый цвет, которая также съедобна. Можно спутать с несъедобной миценой чистой *(Mycena pura),* которая имеет выраженный редечный запах.

Употребление. Гриб съедобен, но невысокого качества. Употребляют только шляпки в смеси с другими грибами.

Лакримария бархатистая, Псатирелла бархатистая

Lacrymaria velutina

Syn.: *Psatyrella velutina*

Лакримария бархатистая

Шляпка. Диаметр 5-10 см, сначала колокольчатая, позже выпукло-распростертая, с крупным бугорком и остатками покрывала по краям. Кожица бархатистая, цвет варьируется от охристого до ржаво-буро-желтого. Пластинки частые, иногда с водянистыми каплями, пурпурно-черные, по краю беловатые. Мякоть хрупкая, горьковатая, запах приятный.

Ножка. Высота 4-10 см, диаметр 0,5-1,2 см, цилиндрическая, с кольцом, под кольцом фиброзная, у основания беловойлочная.

Споровый порошок. Коричневый.

Местообитание. В лиственных лесах, кустарниках, по опушкам, вдоль дорог, на разлагающейся древесине, на гумусной почве. Часто растет группами.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Неопытные грибники могут принять кучно растущий гриб за опенок осенний, но цвет пластинок, бахрома по краям и горьковатый вкус укажут на ошибку.

Употребление. Гриб съедобный в молодом возрасте, но горьковатый.

Леотия скользкая, Студенистая шапочка

Leotia lubrica

Леотия скользкая

Шляпка. Диаметр до 2 см, неправильной формы, дольчатая, пуповидная, студенистая. Цвет зеленовато-желтый, оливково-коричневый, при высыхании почти черный. Нижняя сторона гладкая, верхний слой является спороносным. Мякоть студенистая, желтоватая, вкус пресный, запах неприятный, затхлый.

Ножка. Высота до 6 см, диаметр до 0,5 см, цилиндрическая, иногда сплющенная, сросшаяся с другими. Поверхность зернистая, сначала ножка сплошная, затем становится полой со слизистым заполнением. Цвет желтый, оранжево-желтый, позже коричный (как у корицы).

Споровый порошок. Бело-желтый.

Местообитание. Во всех видах леса, во влажных местах среди мха и опада.

Сезон. Конец лета - поздняя осень.

Сходство. С несъедобными кудонией закрученной *(Cudonia circicans)*, имеющей нестуденистую шапочку желто- или розово-коричневого цвета, которая образует микоризу с елью, и с растущей там же кудонией сомнительной *(C. confusa)*, имеющей запах миндаля.

Употребление. Гриб съедобен, но не имеет пищевой ценности из-за пресного вкуса, неприятного запаха и небольших размеров.

Лепиота Бредиссона

Lepiota bredissonii

Шляпка. Диаметр 2-4 см, сначала коническая, позже распростертая, с развитым бугорком коричневато-красного цвета. Кожица белая, покрытая очень мелкими редкими коричневатыми чешуйками. Пластинки свободные, бело-кремовые. Мякоть тонкая, вкус кисловатый, запах гудроновый.

Ножка. Высота 2,5-5 см, диаметр 0,3-0,5 см, цилиндрическая, с хрупким кольцом, палевая, к основанию с пурпурно-фиолетовым оттенком.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. Во влажных лиственных лесах.

Сезон. Осень.

Сходство. С лепиотой, или зонтиком гребенчатым *(L. cristata)*, который несколько крупнее, покрыт остроконечными красновато-коричневыми чешуйками.

Употребление. Несъедобен или ядовит.

***Предостережение* : избегайте сбора мелких зонтиков, так как среди них есть смертельно ядовитые.**

Лепиота каштановая, Зонтик каштановый

Lepiota castanea

Лепиота каштановая

Шляпка. Диаметр 2-4 см, сначала ширококолокольчатая, позже распростертая до плоской, с бугорком. Кожица коричневатая, покрыта темно-коричневыми чешуйками. Пластинки частые, свободные, белые, с возрастом коричневатые. Мякоть белая, вкус острый, запах неприятный.

Ножка. Высота 3-5 см, цилиндрическая, с кольцом, хорошо заметным только у молодых экземпляров. Над кольцом беловатая, под ним - одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, в парках, вдоль тропинок, канав.

Сезон. Август - октябрь.

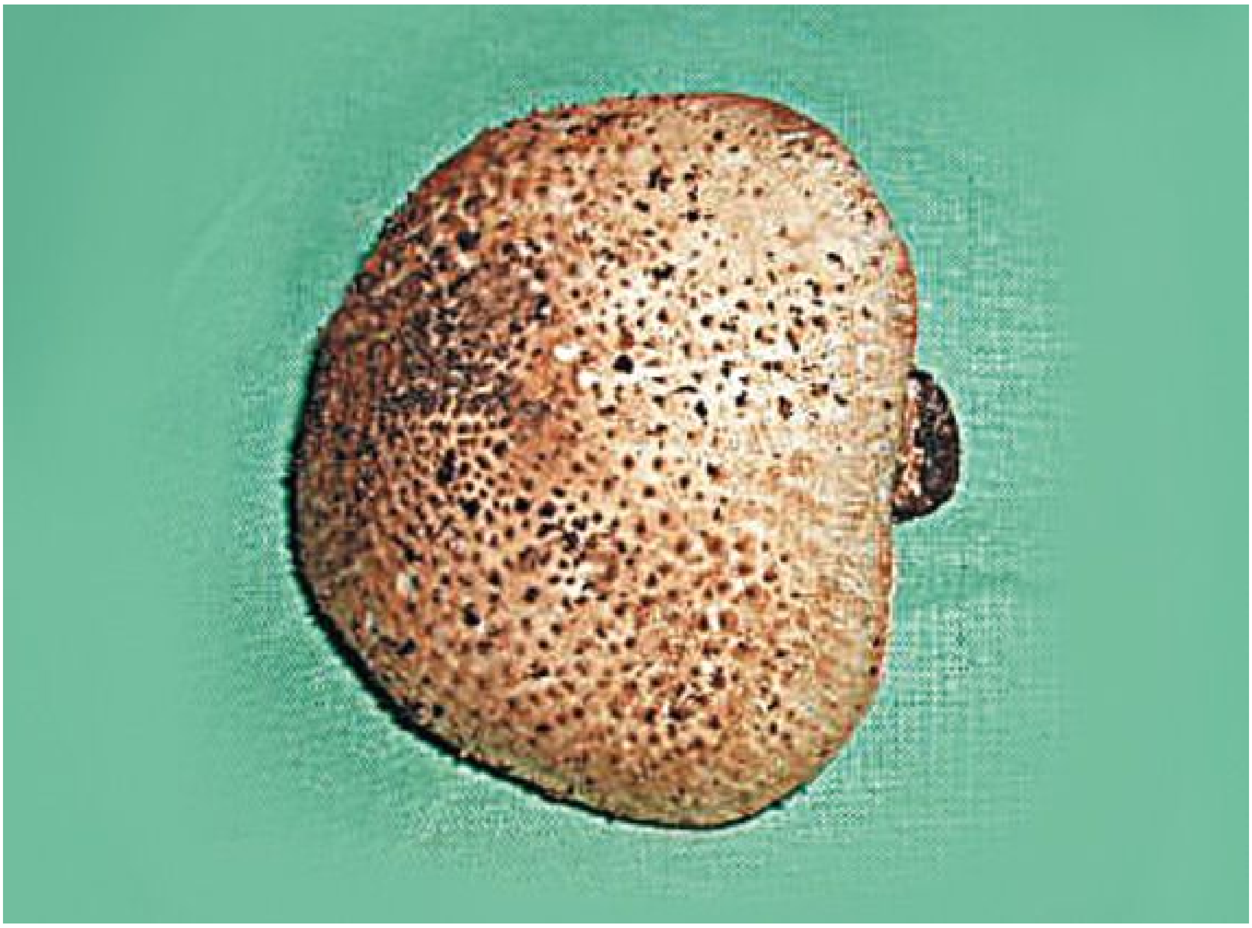
Сходство. С другими видами несъедобных лепиот, а также с очень токсичной лепиотой ядовитой *(L. helveola)*, более мелкой, имеющей розоватую или красноватую шляпку и ножку, розоватую мякоть.

Употребление. Сведения о съедобности противоречивы: гриб упоминается как несъедобный, слаботоксичный, смертельно ядовитый.

***Предостережение:* необходимо избегать сбора всех видов мелких зонтиков, так как есть опасность перепутать несъедобные виды со смертельно ядовитыми** .

Лепиота острочешуйчатая, Зонтик острочешуйчатый

Lepiota aspera
Syn.: *L. acutesquamosa*



Лепиота острочешуйчатая

Шляпка. Диаметр 5-12 см, сначала колокольчатая, позже выпуклая, с широким бугорком, с опущенным краем. Кожица бурая или табачного цвета, по краю светлее, густо покрыта рыжевато-коричневыми чешуйками или бородавками, слегка отстающими от шляпки. С возрастом шляпка растрескивается, чешуйки опадают. Пластинки свободные, вилочкообразные, частые, белые. Мякоть белая, волокнистая, вкус острый, запах неприятный.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр 1-2 см, цилиндрическая, слегка утолщенная книзу, с кожистым свисающим кольцом. Над кольцом белая, под ним покрыта чешуйками одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, в парках, кустарниках, вдоль тропинок, на гниющем опаде.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. С *L. hystrix,* считающимся разновидностью лепиоты острочешуйчатой, более мелким грибом. Неопытные грибники могут спутать с лесными шампиньонами или съедобными зонтиками. Но у шампиньонов пластинки розовые, позже коричневые, а у грибов-зонтиков есть толстое кольцо (коллариум), они массивнее, имеют приятный запах.

Употребление. Сведения о съедобности очень противоречивы: от несъедобного до слаботоксичного и даже смертельно ядовитого (что, вероятно, сильно преувеличено).

Лисичка ложная, Кокошка

Hygrophoropsis aurantiaca

Лисичка ложная

Шляпка. Диаметр 3-7 см, оранжево-желтая, воронковидная, с загнутым краем. Кожица слегка бархатистая. Пластинки толстые, частые, нисходящие по ножке, оранжевые. Мякоть мягкая, желтая, запах невыразительный, вкус неприятный.

Ножка. Высота 3-5 см, диаметр 0,5-1 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В хвойных, реже в лиственных лесах, на гнилой сосновой и дубовой древесине.

Сезон. Июнь - сентябрь.

Сходство. Неопытные грибники путают с лисичкой настоящей *(Cantharellus cibarius).*

Употребление. Раньше относили к ядовитым грибам, главным образом из-за неприятного вкуса. Теперь установлено, что гриб съедобен, но низкого качества.

Лисичка настоящая, Петушки

Cantharellus cibarius

Лисичка настоящая

Шляпка. Диаметр до 10 см, у молодых грибов выпуклая или плоская, у зрелых - воронковидная. Края волнисто-лопастные. Цвет яично-желтый, оранжево-желтый. Нижний спороносный слой покрыт слегка волнистыми складками (псевдопластинками) желтого цвета, нисходящими по ножке. Мякоть плотная, на разрезе желтоватая по краям и белая ближе к центру. Запах приятый, яблочный, вкус кисловатый, слегка острый.

Ножка. Высота до 6 см, диаметр до 2 см, сужающаяся книзу, светло-желтая, волокнистая.

Споровый порошок. Желтый.

Местообитание. В лесах разного типа, во мху, на опаде и в траве.

Сезон. Июнь (иногда конец мая) - октябрь.

Сходство. Имеются различные виды лисичек, разнящихся по цвету: растущая в буковых лесах лисичка аметистовая *(C. amethysteus)*, имеющая меньшие размеры и более бледную окраску с серовато-лиловатым оттенком, шляпку тонкомясистую, более выпуклую, а псевдопластинки такие же желтые; лисичка бархатистая *(C. friesii)*, имеющая густооранжевый цвет; лисичка желтеющая *(C. tubaeformis)*, у которой шляпка желтовато-коричневая. Также можно спутать с лисичкой ложной *(Hygrophoropsis aurantiaca)*, имеющей оранжево-красную шляпку. Все эти виды съедобны.

Употребление. Употребляется свежей, маринованной, соленым. Вкусна в супах. Перед приготовлением необходимо отварить. Содержит много витамина С, по содержанию каротина не имеет равных среди грибов. Необходимо учесть, что лисичка трудноперевариваемый гриб, поэтому требует длительной тепловой обработки и достаточного измельчения.

Лекарственные свойства. По содержанию витамина А, улучшающего зрение, превосходит морковь. В грибах много эргостерина, применяемого при производстве стероидных гормонов, и витамина D2. По содержанию тиамина могут быть приравнены к пекарским дрожжам.

Лисичка седая

Cantharellus cinereus

Шляпка. Диаметр 2-6 см, воронковидная. С неровным волнисто изогнутым и часто надорванным краем. Цвет серо-черный. На нижней поверхности имеются псевдопластинки в виде изогнутых складок пепельного цвета. Соединена с ножкой полостью. Мякоть упругая, серая, вкус невыразительный, запах фруктовый.

Ножка. Высота 3-8 см, диаметр до 1,5 см, черно-серая, полая, изогнутая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С вороночником рожковидным, или лисичкой серой *(Craterellus cornucopioides),* у которого нижняя сторона шляпки не имеет складочек и покрыта восковым налетом.

Употребление. Гриб съедобен, можно сушить, жарить.

Ложнодождевик обыкновенный

Scleroderma citrinum

Syn.: *S. aurantium*

S. vulgare

Плодовое тело. Диаметр до 6 см, клубневидное, покрыто очень жесткой оболочкой, с гладкой или чешуйчатой поверхностью. Цвет от желтого до бурого. Мякоть фиолетово-черная с белыми прожилками, при созревании превращается в черно-бурую порошковидную массу. При созревании оболочка разрывается, и споры высыпаются. Запах неприятный, напоминает запах сырого картофеля.

Споровый порошок. Темно-коричневый.

Местообитание. В хвойных, смешанных и лиственных лесах на песчаной и галечной почве. Одна из его форм - ложнодождевик бородавчатый *(S. verrucosum),* с более темной и компактной шляпкой, - часто встречается в Ставропольском крае и на Северном Кавказе.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Легкоотличим по твердой оболочке и темной мякоти.

Употребление. Несъедобны обе формы из-за неприятного запаха, по некоторым данным, вызывает желудочно-кишечные расстройства.

Ложноопенок, Кандолля, Псатирелла, Кандолля

Psathyrella candolleana

Syn.: *Hypholoma candolleanum*

Шляпка. Диаметр 4-8 см, сначала колокольчатая, позднее распростертая с изогнутым волнистым тонким краем, на котором у молодых грибов имеются остатки покрывала. Цвет охристо-кремовый, беловато-палевый, при высыхании гриба и с возрастом беловатый, в центре темнее. Пластинки частые, приросшие к ножке, сначала серовато-фиолетовые с более светлым краем, с возрастом темно-коричневые. Мякоть тонкая, белая, очень хрупкая, вкус и запах приятные.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 0,8 см, цилиндрическая, полая, шелковистая, вверху с хлопьевидным налетом, белая или кремовая.

Споровый порошок . Пурпурно-бурый.

Местообитание. На древесине, трухлявых пнях и валеже лиственных пород, на почве, у стволов. Растет большими группами.

Сезон. Май - октябрь.

Сходство. Похож на некоторые виды навозников, чешуйчаток. Со смертельно ядовитыми грибами сходства нет. Раннее появление, серо-фиолетовые пластинки, кучность произрастания позволяют отличить этот гриб.

Употребление. Гриб съедобный, неплохого вкуса, можно жарить, мариновать. Но грибниками обычно не собирается. В западной литературе иногда характеризуется как несъедобный.

Ложноопенок кирпично-красный, Гифолома кирпично-красная

Hypholoma sublateritium

Ложноопенок кирпично-красный

Шляпка. Диаметр 3-10 см, выпуклая, позже плоско-выпуклая, гладкая, кирпично-красная, со ржавыми пятнами, по краю светлее. Пластинки приросшие, частые, желтоватые, с возрастом оливково-коричневые или оливково-черные. Мякоть плотная, беловатая, вкус горький, запах выразительный.

Ножка. Высота 6-12 см, диаметр 0,5-1 см, цилиндрическая, часто изогнутая, полая, с неясно выраженным ложным кольцом (остатки частного покрывала). Цвет охряно-желтый, у основания ржаво-бурый.

Споровый порошок. Пурпурно-коричневый.

Местообитание. В лиственных и хвойных лесах, на гниющей древесине, пнях.

Сезон. Практически весь сезон, исключая морозные зимы, обильнее осенью.

Сходство. С ложноопенком серно-желтым *(H. fasciculare)* и сходными с ним видами.

Употребление. Несъедобен, а по некоторым данным, ядовит. Однако, по Федорову, известному специалисту-микологу, может быть использован после неоднократного отваривания.

Лекарственные свойства. Иногда используется в качестве рвотно-слабительного средства.

Ложноопенок серно-желтый

Hypholoma fasciculare

Syn.: *Naematoloma fasciculare*

Ложноопенок серно-желтый

Шляпка. Диаметр до 7 см, вначале выпуклая, позже распростертая, с широким бугорком, иногда радиально растрескивается, изредка с остатками покрывала по краям. Цвет серно-желтый, желтовато-бурый, в центре обычно темнее. Пластинки приросшие, частые, вначале серно-желтые, позже оливково-зеленые, потом фиолетово-черные. Мякоть светло-желтая, вкус горький, запах невыразительный или неприятный.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр 0,3-0,7 см, полая, волокнистая, желтая, внизу коричневая. У молодых экземпляров соединена со шляпкой желтой пленкой, остающейся на ножке в виде неотчетливой кольцевой зоны.

Споровый порошок. Коричнево-пурпурный.

Местообитание. В лиственных и хвойных лесах, на пнях, гнилой древесине, сухостое.

Сезон. Апрель - декабрь, при теплом климате практически круглый год.

Сходство. Очень похож на съедобный опенок зимний *(Flammulina velutipes),* у которого пластинки беловатые, ножка полая, бархатистая, внизу почти черная; на горький опенок кирпично-красный *(Hypholoma sublateritium)* ; на съедобный опенок серопластинчатый *(H. capnoides),* часто встречающийся в горных хвойных лесах, у которого пластинки дымчато-серые без зеленоватого тона; на съедобный опенок летний *(Kuehneromyces mutabilis),* у которого пластинки желтоватые; на очень ядовитую галерину окаймленную *(Galerina marginata),* встречающуюся в горных лесах, у которой пластинки светло-охряные, позже ржаво-коричневые, запах мучной; на чешуйчатку обыкновенную *(Pholiota squarrosa),* у которой шляпка покрыта чешуйками. Неопытные грибники могут спутать его с опенком осенним *(Armillaria mellea).*

Употребление. Очень токсичный гриб. В течение долгого времени считался несъедобным из-за горького вкуса, но в последнее время доказано, что он содержит ядовитые вещества, присущие некоторым мухоморам.

Ложноопенок серопластинчатый, Гифолома маковая

Hypholoma capnoides

Syn.: *Naematoloma capnoides*

Шляпка. Диаметр 2-6 см, выпуклая, позже уплощается. Кожица гладкая, охряно-желтая или охряно-бурая, в центре темнее. Пластинки приросшие зубцом, сначала беловатые или бледно-желтые, позже дымчатые, серо-фиолетовые, у старых грибов пурпурно-фиолетовые. Мякоть тонкая, беловатая, без особого запаха и вкуса, иногда горьковатая.

Ножка. Высота 3-10 см, диаметр 0,4-0,8 см, часто изогнутая, полая, с остатками кольца. Над кольцом беловатая, к основанию желто-коричневая.

Споровый порошок. Серо-фиолетовый.

Местообитание. В хвойных лесах, растет в основном на сосновой и еловой древесине, пнях и скрытых в почве корнях, срастаясь пучками.

Сезон. Растет весенним и осенним слоями.

Сходство. С ядовитым ложноопенком серно-желтым *(H. fasciculare),* с несъедобным ложноопенком кирпично-красным *(H. sublateritium),* с летним опенком (*Kuehneromyces mutabilis*). Отличается от них специфической окраской пластин, имеющих цвет маковых семян.

Употребление. Хороший съедобный гриб. Употребляют только шляпки. Можно жарить, солить, мариновать, сушить.

Ложносвинуха рядовковидная, Жировик

Leucopaxillus lepistoides

Ложносвинуха рядовковидная

Шляпка. Очень крупная и мясистая, диаметр 15-30 см, полушаровидная, позже плосковыпуклая. Кожица гладкая, шелковистая, сухая, во влажную погоду слегка липкая, беловатого или светло-серого цвета, иногда с неясными голубовато-зеленоватыми пятнами, в центре бывает кремовой. Пластинки слабонизбегающие, широкие, частые, белые, иногда с

кремовым оттенком, в зрелости кремовые. Мякоть плотная, белая, вкус приятный, запах мучной.

Ножка. Высота 4-8 см, диаметр до 4 см, плотная, волокнистая, одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок. Кремовый.

Местообитание. Растет на пастбищах, лугах, на травянистых местах, часто образуя «ведьмины круги».

Сезон. Чаще всего весной, реже летом и осенью.

Сходство. Относится к тому же роду, что и ложносвинуха гигантская, называемая также белым горным грибом *(L. giganteus).* Она имеет такие же размеры, только форма шляпки у нее воронковидная. Растет на пастбищах, встречается на горных лугах. Некоторые принимают жировик за шампиньон, но у последнего пластинки розовые.

Употребление. Хороший съедобный гриб, пригоден для использования в свежем виде, можно сушить, мариновать.

Лекарственные свойства. Благодаря труду француза Холланда говорушка гигантская, близкий родственник жировика, стала источником получения антибиотика клитоцибина, эффективного при лечении туберкулеза и других заболеваний.

Лопастник упругий

Leptopodia elastica

Лопастник упругий

Шляпка. Диаметр 2-4 см, лопастевидная, седловидной формы. Кожица сухая, бархатистая, цвет от коричневато-серого до желто-коричневого. Мякоть эластичная, безвкусная, запах грибной.

Ножка. Высота 4-6 см, диаметр до 0,5 см, цилиндрическая, иногда сжатая с боков, сужающаяся к шляпке, гладкая или слегка морщинистая, вначале наполненная, затем полая. Цвет беловатый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных и хвойных негустых лесах, на опушках.

Сезон. Август - октябрь.

Сходство. С лопастником *atra (Leptopodia atra),* шляпка которого состоит из двух дисковидных лопастей, цвет темно-коричневый, съедобность неизвестна.

Употребление. Съедобен, но пищевого значения не имеет.

Лопастник ямчатый

Helvella lacunosa

Шляпка. Диаметр 3-5 см, неправильной формы, разделена на лопасти или седловидная, цвет сероватый, коричневато-серый, красновато-коричневый. Мякоть тонкая, упругая, вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота 2-5 см, диаметр до 2 см, неправильной формы, часто перекрученная, покрытая ямками и глубокими бороздками, сероватая или красно-коричневатая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, особенно на пожарищах.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. С лопастником курчавым *(H. crispa),* у которого плодовое тело окрашено в светлые тона.

Употребление. Оба вида съедобны после длительного отваривания, но пищевая ценность невысока.

Майский гриб, Майка, Георгиев гриб, Рядовка майская, Калоцибе майское

Calocybe gambosa

Syn.: *Tricholoma georgii*

Майский гриб

Шляпка. Диаметр до 12 см, у молодых грибов плоско-выпуклая или колокольчатая, затем распростертая, часто с надорванными краями. Цвет шляпки белый, кремовый, встречаются экземпляры охряно-желтые. Пластинки белые, к зрелости кремовые или светло-охряные, частые, приросшие зубцом. Мякоть белая, сладковатая, цвет на разрезе не меняет. Запах сильный, напоминающий запах свежей муки.

Ножка. Высота 4-9 см, диаметр до 3,5 см, у молодых грибов булавовидная, пузатая, затем цилиндрическая, волокнистая. Цвет белый, кремовый или охряный.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На пастбищах, лугах, опушках лиственных лесов. Вероятно, образует микоризу с растениями семейства розовоцветных (терном, сливой, боярышником и др.), поэтому часто встречаются в лесополосах и в зарослях, где растут эти деревья и кусты. Часто растет рядами, хотя не относится к рядовковым, а образует собственный род.

Сезон. Апрель - июль.

Сходство. Опасно перепутать этот гриб с некоторыми ядовитыми волоконницами, в частности с волоконницей Патуйяра *(Inocybe patouillardii)*, у которой шляпка с острым бугорком, мякоть краснеет при надавливании; с очень ядовитой энтоломой оловянной *(Entoloma sinuatum)*, пластинки у которой вначале желтоватые, затем лососево-розовые. Можно перепугать со съедобными ивишнем *(Clitopilus prunulus)* и энтоломой садовой *(E. clypeatum)*, называемой на Ставрополье подсливником.

Употребление. Хотя не всем нравится сильный запах, но гриб довольно вкусен в жареном и маринованном виде.

Лекарственные свойства . Содержит сильный противотуберкулезный антибиотик.

Масленок зернистый, Масленок летний

Suillus granulatus

Шляпка. Диаметр до 10 см, полушаровидная, позже подушковидная, гладкая, слизистая. Цвет коричневый, желтовато-бурый, красновато-коричневый. Мякоть плотная, с возрастом мягкая, водянистая, белая или с лимонным оттенком. Трубочки беловатые, позже желтоватые, приросшие, у молодых выделяющие мелкие молочные капли. Пленчатое кольцо отсутствует. Вкус кисловатый, запах приятный.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2 см, плотная, без кольца, покрыта мелкими коричневыми чешуйками.

Споровый порошок. Охряно-желтый.

Местообитание. В сосновых лесах, на открытых местах, под одиноко стоящими соснами на известковых почвах.

Сезон. Появляется в мае и плодоносит слоями до заморозков.

Сходство. Похож на масленок поздний *(S. luteus)*, у которого на ножке пленчатое кольцо, и на другие виды маслят.

Употребление. Гриб жарят, маринуют, солят, сушат. Кожицу лучше снять.

Масленок лиственничный

Suillus elegans

Syn.: *S. grevillei*

Boletus grevillei

B. pulchellus

B. elegans

Ixocomus elegans

Шляпка. Диаметр до 15 см, выпуклая, позже распростертая, кожица гладкая, клейкая. Цвет ярко-желтый, оранжево-желтый. Трубочки низбегающие, поры лимонно-желтые, с возрастом оливковые, при надавливании буреют. Мякоть губчатая, мягкая, на разрезе покрывается буроватыми пятнами, запах грибной, вкус сладковатый.

Ножка. Высота 4-10 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, желтоватая или оранжевая, под кольцом крапчатая, в верхней части более светлая, сетчатая.

Споровый порошок. Оливковый.

Местообитание. Только рядом с лиственницами.

Сезон. С мая до заморозков.

Сходство. С другими видами маслят, но окрашен ярче.

Употребление. Съедобен, можно жарить, мариновать, солить. Кожицу лучше снять.

Лекарственные свойства. Применяется при лечении подагры, содержит вещества, помогающие при головной боли.

Масленок поздний, Масленок желтый, Масленок обыкновенный

Suillus luteus

Масленок поздний

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала полушаровидная, позже подушковидная или распростертая. Иногда с загнутыми вверх краями. Кожица слизистая, маслянистая (отсюда и название), позже сухая, легко снимающаяся. Цвет коричневатый, желтоватый, кофейный с более или менее выраженным фиолетовым оттенком. Трубочки бледно-желтые, желтые, оливково-желтые, приросшие к ножке или слегка нисходящие. Мякоть плотная, мягкая, белая или лимонная. Вкус и запах приятные.

Ножка. Высота 3-8 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, плотная, волокнистая. На ножке имеется пленчатое кольцо, вначале белое, закрывающее пленчатый слой, затем грязно-фиолетовое и наконец бурое, приросшее к ножке. Ножка над кольцом желтовато-белая, покрытая пятнышками, под кольцом более темная.

Споровый порошок. Охряно-коричневый.

Местообитание. В сосновых лесах и посадках на кислых плодородных почвах.

Сезон. Появляется в мае - июне и плодоносит до заморозков несколькими слоями, которых в зависимости от погоды может быть 3-5.

Сходство. С масленком зернистым *(S. granulatus)*, который предпочитает открытые места с одиноко стоящими соснами и встречается на известковых почвах, а также с другими видами маслят.

Употребление. Можно жарить, мариновать, солить, сушить. Кожицу со шляпки лучше снимать, тогда маринад будет красивого кофейного цвета.

Лекарственные свойства. По некоторым источникам, содержит противоопухолевые вещества.

Меланолеука полосатоножковая, Рядовка амилоидноспоровая

Melanoleuca grammopodia

Меланолеука полосатоножковая

Шляпка. Диаметр до 15 см, поначалу выпуклая, позже плоская, иногда немного вогнутая. На вдавленной середине большой бугор. Поля изогнутые, незавернутые. Цвет шляпки серо-белый, серо-коричневый, рыжеватый, ореховый, выцветающий. Поверхность сухая, гладкая, матовая или слегка блестящая. Пластинки частые, приросшие, иногда раздвоенные, белые или кремовые, легко сминающиеся. Мякоть хрупкая, белая, к зрелости может приобретать коричневый оттенок. Вкус сладковатый, запах несколько неприятный, напоминающий запах затхлой муки.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр до 2,5 см, цилиндрическая, немного утолщенная к основанию, серо-коричневая с множеством продольных полосок (отсюда и название).

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, на травянистых местах, у дорог.

Сезон. С апреля до поздней осени, обычно бывает весенняя и осенняя волна.

Сходство. Можно перепутать с другими грибами из рода меланолеука, тоже съедобными. Экземпляры со светлыми шляпками похожи на съедобный майский гриб *(Calocibe gambosa)*, который часто растет рядом.

Употребление. Съедобный гриб, в пищу употребляются только шляпки, т. к. ножки очень волокнистые. После отваривания неприятный запах исчезает, гриб можно жарить и мариновать в смеси с другими грибами. Ядовитых грибов в этом роде не отмечается.

Митрофора полусвободная, Шапочка гибридная

Mitrophora semilibera

Митрофора полусвободная

Шляпка. Диаметр до 4 см, колокольчато-коническая, бороздчато-морщинистая, края не приросшие к ножке. Цвет коричневый, оливково-бурый, желтовато-коричневый. Мякоть хрупкая, вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 2,5 см, цилиндрическая или сплюснутая с боков, полая, хрупкая, беловатая.

Споровый порошок. Кремовый.

Местообитание. В лиственных лесах, практически там же, где сморчковая шапочка.

Сезон. Апрель - май.

Сходство. Неопытному грибнику трудно отличить от сморчковой шапочки *(Verpa bohemica)* или от шапочки конической *(Verpa conica).*

Употребление. После предварительного отваривания можно жарить, пригодна для сушки.

Мицена розовая, Розовик

Mycena rosea

Мицена розовая

Шляпка. Диаметр до 6 см, колокольчатая, с бугорком в центре, по краю полосатая. Цвет розовый. Пластинки приросшие, широкие, редкие, розовые. Мякоть тонкая. Вкус и запах редечные.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, иногда утолщенная к основанию, волокнистая, белая или розоватая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах на листовом опаде, предпочитает дуб и липу.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. С миценой чистой *(M. pura)*, разновидностью которой иногда называют мицену розовую. Неопытные грибники могут принять мицену за подсливник *(E. clypeatum)*, но розовый цвет и запах редьки укажут на ошибку.

Употребление. По некоторым источникам, считается съедобным грибом, по другим - несъедобен. По последним исследованиям, гриб ядовит и содержит мускарин.

Мицена чистая

Mycena pura

Шляпка. Диаметр 2-5 см, начала колокольчатая, позже плоская, иногда слегка вдавленная, с бугорком, гладкая, по краю рубчатая. Цвет очень вариабельный: фиолетово-серый, желтоватый, серо-сине-зеленый, белый. Пластинки приросшие, редкие, фиолетовые или белые. Мякоть белая, вкус и запах редечные.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 0,5 см, цилиндрическая, продольно-волокнистая, сиреневая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. Во всех лесах, чаще в лиственных, на листовом опаде, на богатой перегноем почве.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. Похожа на лаковицу аметистовую *(Laccaria amethystea),* но редечный запах мицены поможет избежать ошибки.

Употребление. Сведения о съедобности, встречающиеся в литературе, противоречивы. По одним данным, гриб съедобен, по другим - несъедобен или ядовит. Последние исследования указывают на ядовитые свойства: гриб является слабогаллюциногенным. Во всяком случае, интереса для пищевых целей не представляет.

Млечник беззональный

Lactarius azonites

Шляпка. Диаметр 3-8 см, плоская, с углублением в центре, сухая, матовая. Серого, орехово-серого цвета, покрыта небольшими пятами более светлого оттенка. Пластинки цвета слоновой кости. Мякоть и пластинки при повреждении принимают красновато-коралловый оттенок. Млечный сок белый, слабоострый.

Ножка. Высота 3-8 см, диаметр до 1,5 см, белая, к зрелости кремовая, вначале заполненная, позже пустотелая, хрупкая.

Споровый порошок. Беловатый.

Местообитание. В лиственных лесах, предпочитает дуб.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на некоторые другие млечники, но отличается серой шляпкой без зон и коралловым цветом поврежденной мякоти.

Употребление. Скорее всего, несъедобен, в некоторых западных источниках характеризуется как подозрительный.

Млечник бледный

Lactarius pallidus

Шляпка. Диаметр 4-12 см, сначала выпуклая, позже слабоворонковидная, гладкая. Цвет бледно-палевый, часто кожица покрыта охристыми или розовато-охристыми пятнами. Пластинки частые, слабонисходящие. Мякоть кремовая, вкус и запах приятные. Млечный сок белый, слабоедкий, не изменяющий цвет на воздухе.

Ножка. Высота 3-7 см, диаметр 0,6-2,8 см, цилиндрическая, одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок. Светло-охристый.

Местообитание. В лиственных лесах, предпочитает бук и дуб.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С груздем перечным *(L. piperatus),* но у него очень едкий млечный сок, становящийся на воздухе серо-зеленым.

Употребление. Гриб можно солить.

Млечник дубовый, Млечник нейтральный

Lactarius quietus

Млечник дубовый

Шляпка. Диаметр 5-8 см, сначала плоско-выпуклая, позже воронковидная. Кожица сухая, во влажную погоду слегка клейкая, красно-коричневая, рыжевато-бурая с неясными концентрическими зонами. Пластинки приросшие или слабонизбегающие, частые, светло-коричневые, с возрастом кирпично-красноватые. Мякоть светло-коричневая, ломкая, млечный сок беловатый, на воздухе окраску не меняет. Вкус мягкий, в зрелости горьковатый, запах слегка неприятный, клопиный.

Ножка. Высота 3-6 см, диаметр 0,5-1,5 см, цилиндрическая, гладкая, полая, одного цвета со шляпкой, у основания ржаво-бурая.

Споровый порошок. Желтовато-охряный.

Местообитание. В лиственных лесах, рядом с дубами.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. С молочаем *(L. volemus)*, который отличается обильным белым млечным соком и селедочным запахом.

Употребление. Съедобен, можно солить.

Млечник лиловеющий

Lactarius uvidus

Шляпка. Диаметр до 8 см, сначала выпуклая, позже распростертая и даже вдавленная в центре, во влажную погоду слизистая. Края подвернутые, слегка опушенные. Цвет светло-серый, серо-фиолетовый, желтовато-фиолетовый. Пластинки беловато-розовые. Мякоть и пластинки при повреждении становятся фиолетовыми. На изломе выделяется белый млечный сок, также изменяющий цвет на фиолетовый. Вкус острый, запах невыразительный.

Ножка. Высота до 7 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, слегка сужающаяся к основанию, плотная, клейкая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, предпочитает ивы и березы.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на груздь лиловеющий, или собачий *(L. repraesentaneus)*, который растет в хвойных и смешанных лесах, преимущественно в горах, и имеет большие размеры, желтую с мохнатым краем шляпку и почти пресный вкус.

Употребление. Употребляется соленым после вымачивания или отваривания.

Млечник неедкий, Млечник оранжевый

Lactarius mitissimus

Млечник неедкий

Шляпка. Диаметр до 6 см, сначала плоско-выпуклая с загнутыми к ножке краями, позже воронковидная, иногда с бугорком в центре, ломкая. Кожица гладкая, бархатисто-сальная, но не липкая. Цвет оранжево-красный, красно-коричневый или абрикосово-оранжевый. Пластинки частые, слабонисходящие, палево-охристые. Млечный сок белый. Мякоть плотная, ломкая, вкус средний, запах невыразительный.

Ножка. Высота до 7 см, диаметр до 1,2 см, цилиндрическая. В зрелости полая, одного цвета со шляпкой или светлее.

Споровый порошок. Желтоватый.

Местообитание. В лиственных и хвойных лесах, обычно группами.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С млечником дубовым *(L. quietus)*, имеющим коричневатую окраску и неясные концентрические зоны на шляпке.

Употребление. Можно солить после отваривания.

Млечник обыкновенный, Гладыш

Lactarius trivialis

Шляпка. Диаметр 5-20 см, сначала выпуклая, позже становится плоской или плоско-вдавленной. Кожица клейкая, при высыхании блестящая, гладкая. Цвет вначале свинцово- или фиолетово-серый, позже розовато-буроватый, серо-розово-желтоватый, почти без зон, иногда с пятнышками или кругами по краю. Пластинки тонкие, приросшие или слабонисходящие, кремовые, позже желтовато-розовые. Млечный сок белый, едкий, на воздухе

постепенно приобретает серовато-зеленый цвет. Мякоть ломкая, беловатая, под кожицей с серо-фиолетовым оттенком, запах фруктовый.

Ножка. Высота 4-7 см, диаметр 2-3 см, цилиндрическая, слизистая, полая. Цвет серовато-желтый или почти белый.

Споровый порошок. Желтоватый.

Местообитание. Во влажных хвойных и смешанных лесах, иногда большими колониями.

Сезон. Август - октябрь.

Сходство. С серушкой *(L. flexuosus),* у которой шляпка сухая, ножка сплошная; с млечником лиловеющим *(L. uvidus),* у которого млечный сок на воздухе становится фиолетовым.

Употребление. Гриб съедобен, пригоден в засол после вымачивания или отваривания.

Мокруха еловая, Мокруха клейкая

Gomphidius glutinosus

Syn.: *Gomphus glutinosus*

Agaricus glutinosus

Шляпка. Диаметр до 12 см, у молодых грибов выпукло-коническая, позже распростертая, с малозаметным бугорком, подогнутыми краями, слегка вдавленная, гладкая, покрыта толстым слоем слизи. Цвет буровато-серый с лиловым оттенком, черноватый или темно-коричневый с паутинистой пленкой, которая по мере роста исчезает, оставляя на ножке коричневатое кольцо. Пластинки редкие, широкие, разветвленные, нисходящие по ножке, у молодых грибов беловато-серые, затем серо- или пурпурно-коричневые. Мякоть белая, иногда серо-розовая, мягкая, кисловатая, почти без запаха.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2,5 см, цилиндрическая, слегка утолщенная в основании, к шляпке суженная, слизистая, беловатая, в нижней части желтая.

Споровый порошок. Пурпурно-бурый до черного.

Местообитание. В хвойных лесах, чаще всего под елями, в одиночку или группами.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. На первый взгляд похожа на масленок, но при срезе гриба пластинки и желтая ножка укажут на ошибку.

Употребление. После удаления слизи гриб хорош для любых видов кулинарной обработки.

Мокруха пурпурная, Мокруха желтоногая

Gomphidius rutilus

Syn.: *Chroogomphus rutilus*

Gomphidius viscidus

Мокруха пурпурная

Шляпка. Диаметр до 12 см, у молодых грибов выпукло-коническая, позже выпукло-распростертая, с большим сглаженным бугорком, с завернутым вниз краем, гладкая, голая, в сырую погоду клейкая, в сухую блестящая. Цвет от светло-коричневого до кирпично-красного. У молодых грибов края шляпки соединены с ножкой тонкой паутинистой пленкой, которая быстро исчезает по мере роста, оставляя на ножке так же быстро исчезающее ложное кольцо. Пластинки редкие, разветвленные, нисходящие, цвет от желтовато-розового до пурпурно-коричневого. Мякоть оранжево-бурая или желтоватая с красноватым оттенком. Вкус сладковатый, запах приятный.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая. Часто изогнутая, суженная к основанию, волокнисто-полосатая. В верхней части того же цвета, что и шляпка, в нижней оранжево-желтая, яркая.

Споровый порошок. Оливково-черный.

Местообитание. В хвойных лесах, образует микоризу с соснами. Плодовые тела появляются обычно группами.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. С мокрухой розовой *(G. roseus)* и с мокрухой швейцарской *(G. helveticus)*, которые тоже съедобны, но имеют посредственный вкус.

Употребление. Хороший съедобный гриб, который можно использовать во всех видах. При варке приобретает красивый розово-фиолетовый цвет.

Моховик желто-бурый, Масленок желто-бурый

Suillus variegatus

Syn.: *Boletus variegatus*

Шляпка. Диаметр 5-15 см, выпуклая, мясистая, желто-коричневая или охристо-бурая. Кожица бархатистая, сухая, во влажную погоду скользкая. Трубочки оливково-коричневые, при надавливании синеющие. Мякоть желтоватая, при разрезе синеющая. Вкус и запах приятные.

Ножка. Высота 3-9 см, диаметр 2,5-4 см, цилиндрическая, плотная, желто-коричневая. С оливковым или красноватым оттенком.

Споровый порошок. Оливково-коричневый.

Местообитание. В хвойных и смешанных лесах, спутник сосны.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Похож на некоторые виды маслят, но имеет бархатистую шляпку и неснимающуюся кожицу.

Употребление. Съедобный гриб, пригодный для жарки, сушки, маринования, правда, маринад получается темным, непривлекательным.

Моховик зеленый

Xerocomus subtomentosus

Syn.: *Boletus subtomentosus*

Моховик зеленый

Шляпка. Диаметр 4-12 см, сначала сферическая, позже выпуклая, мясистая, бархатистая. Цвет коричневый, оливково-бурый. Трубочки приросшие к ножке, вначале золотисто-желтые, позже зеленоватые. Мякоть рыхлая, беловато-желтоватая, при надрезе слегка синеющая. Вкус кисловатый, запах приятный.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, часто суженная к основанию, иногда изогнутая, желтая с красноватым налетом.

Споровый порошок. Желто-бурый.

Местообитание. В лесах разного типа.

Сезон. С июня до заморозков.

Сходство. Похож на моховик пестрый *(X. crhysenteron)*, но у моховика зеленого под кожицей шляпки отсутствует красная пигментация.

Употребление. Гриб неплохих вкусовых качеств, годится для жарки, сушки и маринования.

Моховик красный
Xerocomus rubellus

Моховик красный

Шляпка. Диаметр до 9 см, вначале выпуклая, позже подушковидная, иногда вдавленная в центре, сухая. Цвет вишневый, карминово-красный, красно-бурый. Трубчатый слой у молодых грибов желтый, у старых оливково-желтый, при надавливании слегка синеет. Мякоть желтоватая, на разрезе слабо синеет. Вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 1 см, ровная или изогнутая, вверху желтая, внизу красная, бурая с красноватыми чешуйками.

Споровый порошок. Буроватый.

Местообитание. В лиственных лесах, предпочитает дубы и липы. Встречается в зарослях кустарников, вдоль лесных дорог.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. Похож на другие грибы из рода моховиков.

Употребление. Можно варить, жарить, сушить, молодые экземпляры годятся для маринования.

Моховик пестрый, Моховик трещиноватый
Xerocomus chrysenteron
Syn.: *Boletus chrysenteron*

Шляпка. Диаметр 4-10 см, сначала выпуклая, позже плоская, бархатистая, у зрелых грибов покрыта сеточкой трещин. Цвет мякоти серо-бурый, красновато-коричневый, в трещинах розовый. Трубчатый слой желто-зеленоватый, позже оливковый, при надавливании становится сине-зеленым. Мякоть плотная, эластичная, у зрелых грибов мягкая, часто

повреждается личинками насекомых. Ее цвет желтый, при надрезе слабо синеет. Вкус сладковатый, запах фруктовый.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, суженная к основанию, желтая, а чаще красноватая, особенно к основанию.

Споровый порошок . Желтовато-оливковый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах, в парках.

Сезон. С июня до заморозков.

Сходство. Похож на другие виды моховиков, но легко распознается по потрескавшейся шляпке.

Употребление. Вкусный гриб, который можно жарить, мариновать, сушить. Очень часто во влажную погоду бывает поражен одним из видов паразитирующих грибов, покрывающих шляпку белой или желтой плесенью. Такие грибы ни в коем случае нельзя употреблять в пищу.

Мутинус собачий
Mutinus caninus

Мутинус собачий

Плодовое тело. Сначала имеет форму яйца, размером примерно с голубиное, частично погруженного в землю. При созревании оболочка разрывается, сохраняясь у основания.

Рецептакул (подобие ножки). Высота 5-12 см, цилиндрический, иногда искривленный, полый, губчатый, бледно-красный с заостренной верхушкой красновато-оранжевого цвета, покрытой оливково-зеленой глебой, издающей запах падали. Так гриб привлекает насекомых, разносящих его споры.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, как правило, в самых сырых местах, на гумусных почвах, изредка на гниющей древесине.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на веселку обыкновенную *(Phallus impudicus)*, также имеющую стадию яйца, но ее размеры крупнее. Неопытные грибники мутинус в молодом возрасте могут принять за дождевики.

Употребление. Несъедобен.

Мухомор Виттадини

Amanita vittadini

Мухомор Виттадини

Шляпка. Диаметр до 17 см, полусферическая, позже распростертая, покрытая густыми пирамидальными чешуйками, приподнимающимися над шляпкой и являющимися остатками покрывала. Цвет белый, иногда со слабо-зеленоватым или буроватым оттенком. Пластинки свободные, белые, иногда со слабым зеленым оттенком. Мякоть имеет приятный вкус, почти без запаха, в старости иногда появляется неприятный запах.

Ножка. Высота до 20 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, покрытая белыми чешуйками, расположенными в виде концентрических окружностей, белая. На ножке расположено гладкое или слабополосатое кольцо. Влагалище быстро исчезает и заметно только у очень молодых грибов.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесостепях, степях, вблизи лесополос.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. Похож на смертельно ядовитый белый мухомор *(A. virosa)* и на мухомор весенний *(A. verna)*, которые имеют ярко выраженное влагалище, меньшие размеры и растут в лесу. Также можно перепутать с зонтиками белого цвета, что неопасно.

Употребление. Молодые экземпляры съедобны, но в связи с опасностью перепутать со смертельно ядовитыми видами лучше воздержаться от употребления их пищу. Кроме того, гриб очень редкий. Вероятно, из-за этого иногда декларируется как слабоядовитый.

Мухомор красный
Amanita muscaria
Syn.: *Agaricus muscarius*
Agaricus aurantiacus

Мухомор красный

Шляпка. Диаметр до 20 см, у молодых грибов шаровидная, позже уплощается до распростертой. В начале стадии плодовое тело полностью покрыто белым покрывалом, которое по мере роста разрывается, оставляя на шляпке крупные белые хлопья, иногда исчезающие после обильных дождей. Кожица блестящая, липкая, цвет от ярко-красного до желто-красного. Края бороздчатые. Пластинки частые, тонкие, белого цвета. Мякоть белая, вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота 10-25 см, диаметр до 3,5 см, цилиндрическая, клубневидная у основания, вначале сплошная, позже полая, под шляпкой голая, к основанию покрыта чешуйками. На ножке вверху мягкое свисающее кольцо белого цвета.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. Обычно в березовых лесах, а также в хвойных и смешанных.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. С мухомором Цезаря *(A. caesarea)*, деликатесным грибом, который также появляется в виде белого яйца, имеет оранжевую блестящую шляпку, но отличается желтым цветом пластинок и ножки. Манжета на ножке тоже желтая. Гриб растет в горных районах Краснодарского края, Адыгеи, реже встречается в горах Карачаево-Черкесии. Предпочитает лиственные леса с примесью дуба и каштана.

Употребление. Очень ядовит, хотя смертельные отравления редки. Степень отравления зависит от количества съеденных грибов. Используется в качестве инсектицидного средства, откуда и происходит его название.

Лекарственные свойства. Славяне издавна лечили красными мухоморами ревматизм. Собранные грибы два дня томили в темноте, затем отжимали сок, добавляли спирт и, слив в герметичную емкость, закапывали на девять дней в землю. Употребляли для смазывания больных суставов. В Белоруссии мухоморы запекали в жаркой печи в обмазанном для герметичности глиняном горшке. В Подмосковье лечили ревматизм соленым отваром мухомора. Иногда просто натирали суставы старыми шляпками. Варяги перед атакой пили настой мухоморов, что вызывало небывалый прилив сил. Шаманы народов Севера и индейцы Южной Америки использовали мухоморы в обрядах. Все это обусловлено наличием в мухоморах ядовитых веществ, антибиотиков и некоторых галлюциногенов. Мускаруфин, содержащийся в грибе, усиливает действие желез внутренней секреции, поднимая общий тонус организм. Препараты из красного мухомора применяются при спазмах сосудов, эпилепсии, хорее, склерозе, ангине и некоторых других заболеваниях. Нужно только помнить, что со спиртовыми настойками гриба, приготовленными в домашних условиях, ни в коем случае нельзя экспериментировать без совета гомеопата. Если они применяются для растирания, то должны храниться в недоступном для детей месте.

Мухомор одинокий

Amanita solitaria

Syn.: *A. strobiliformis*

Мухомор одинокий

Шляпка. Диаметр до 20 см, вначале сферическая, затем выпуклая, позже распростертая, мясистая, по краю с бахромой, оставшейся при отрыве кольца. Цвет шляпки белоснежный, иногда сероватый в центре. Кожица покрыта сероватыми бородавками. Пластинки белые. Мякоть белая, вкус приятный, запах невыразительный.

Ножка. Высота до 16 см, диаметр до 1,5 см (авторам попадались экземпляры с ножкой до 25 см высотой и диаметром до 3 см), цилиндрическая, к основанию утолщенная, с ос-

татками вольвы, покрыта мягкими чешуйками. Кольцо белое, бахромчатое, рано исчезающее.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, на полянах, предпочитает солнечные места и известковые почвы.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Со смертельно ядовитой белой поганкой *(A. verna),* с бледной поганкой *(A. phalloides),* с белой формой съедобных поплавков, с белоокрашенными шампиньонами.

Употребление. Хотя гриб съедобен, собирать его не рекомендуется ввиду опасности перепутать со смертельно ядовитыми грибами.

Мухомор пантерный

Amanita pantherina

Шляпка. Диаметр до 12 см, вначале полусферическая, позже выпуклая, потом распростертая, в центре с небольшим углублением, с рубчатым краем. Кожица гладкая, блестящая, покрыта множеством белых бородавок, которые легко отделяются и иногда полностью отсутствуют, смываясь дождем. Кожица во влажную погоду, особенно у молодых экземпляров, слизистая. Цвет светло- или темно-серый, серо-коричневый, грязно-оливковый. Пластинки белые, свободные. Мякоть белая, сладковатая. Почти без запаха.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, сужающаяся в верхней части, клубневидно вздутая в нижней, с влагалищем, часто многослойным. Кольцо белое, тонкое, полосатое, быстро исчезающее, расположенное довольно низко.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах различного типа, любит песчаные почвы.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Похож с несъедобным мухомором поганковидным *(A. citrina),* со смертельно ядовитой бледной поганкой *(A. phalloides),* со съедобными мухомором серо-розовым *(A. rubescens)* и поплавками разных цветов.

Употребление. Гриб очень ядовит, содержит яды, аналогичные ядам мухомора красного.

Мухомор поганковидный, Мухомор желто-зеленый

Amanita citrina

Syn.: *Amanita mappa*

Agaricus citrinus

Шляпка. Диаметр до 1 см, сначала полусферическая, позже выпрямляющаяся до почти плоской, лимонно-желтая, зеленовато-желтая, иногда выцветающая до почти белой. Поверхность клейкая, блестящая, с остатками покрывала желтоватого, позже буроватого цвета. Пластинки свободные, частые, желтоватые. Мякоть белая, неприятная на вкус, с запахом сырого картофеля или репы.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 2,5 см, цилиндрическая. В основании клубневидная, белого или лимонного цвета. Кольцо широкое, рубчатое, провислое, желтоватое. Влагалище приросшее, с выраженной окантовкой.

Споровый порошок . Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, как на равнине, так и горах, предпочитает кислые почвы.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. Очень похож на бледную поганку *(Amanita phalloides),* за что иногда его называют желтой бледной поганкой. Отличается приросшей вольвой и запахом. Совсем неопытные грибники могут принять за сыроежку зеленой окраски.

Употребление. Гриб не ядовит, но из-за возможности спутать со смертельно ядовитой бледной поганкой лучше его не собирать. К тому же вкус и запах у него неприятные.

Мухомор серо-розовый, Мухомор краснеющий, Мухомор жемчужный

Amanita rubescens

Мухомор серо-розовый

Шляпка. Диаметр до 12 см, коричневато-розовая, покрыта серыми бородавчатыми хлопьями, слегка клейкая, по краю рубчатая. В молодом возрасте яйцевидная, затем распростертая. Пластинки белые, при прикосновении краснеют, частые, широкие. Мякоть нежная, белая, краснеющая при повреждении. Вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота до 20 см, диаметр до 2,5 см, цилиндрическая, к основанию клубневидная, с приросшей вольвой. Кольцо широкое, провисающее, рубчатое, бело-розовое, полосатое. Клубень бородавчатый, с темно-красными пятнами, как правило, поврежден насекомыми, в местах повреждения красный.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах всех типов, на различных почвах, предпочитает гумусные.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Можно спутать с очень ядовитым мухомором пантерным *(Amanita pantherina)*, у которого мякоть не краснеет, кольцо гладкое, а не рубчатое, у клубня один или несколько разорванных поясков. Края шляпки у мухомора пантерного рубчатые, хлопья на шляпке белые. Также можно спутать с другими видами мухоморов. Если вы неопытный грибник, то лучше воздержаться от сбора серо-розового мухомора или получить консультацию опытного грибника.

Употребление. Условно съедобный гриб, т. к. в сыром виде содержит гемолитические яды, которые разрушаются при тепловой обработке. После отваривания можно жарить и тушить.

Лекарственные свойства. Содержит около 5 % бетаина, играющего важную роль в обменных процессах, витамины B1 и B2, полезные фосфорные соединения.

Навозник белый

Coprinus comatus

Навозник белый

Шляпка. Диаметр 3-8 см, сначала цилиндрическая, позже колокольчатая. Под конец шляпка раскрывается сильнее, края растрескиваются и загибаются вверх. Поверхность покрыта чешуйками. Цвет шляпки белый, сероватый с черноватыми краями. Пластинки свободные, частые, сначала белые, позже розовые, при созревании расплываются в черную массу. Мякоть белая, потом красноватая и наконец черная, хрупкая, вкус и запах слабые.

Ножка. Высота 8-20 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, белая, шелковистая, голая, с нежным кольцом.

Споровый порошок. Черный.

Местообитание. На лугах, в огородах, на компостных кучах, в садах.

Сезон. Лето - осень. Обильно появляется после дождей, растет быстро.

Сходство. Похож с навозником серым *(C. atramentarius),* у которого бороздчатая серая шляпка.

Употребление. Очень вкусный, нежный гриб, который можно жарить, тушить. Используют до почернения пластинок.

Лекарственные свойства. Содержит витамина В2 больше, чем шпинат и помидоры. Полезен при сахарном диабете.

Навозник дятловый, Навозник пестрый, Навозник сорочий

Coprinus picaceus

Навозник дятловый

Шляпка. Диаметр до 10 см, вначале яйцевидная, позже колокольчатая. Кожица у молодых грибов покрыта хлопьевидным белым покрывалом. По мере роста гриба покрывало разрывается на отдельные хлопья, которые в сочетании с черной или темно-коричневой шляпкой образуют пеструю «птичью» окраску. Пластинки не приросшие к ножке, сначала белые, позже серовато-охристые и наконец черные, водянистые. Мякоть белая, под кожицей коричневая, без особого вкуса и запаха.

Ножка. Высота до 25 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, сужающаяся кверху, гладкая, чешуйчатая, ломкая, беловатая.

Споровый порошок. Бурый.

Местообитание. В лиственных лесах с известковыми почвами, может расти на трухлявой древесине.

Сезон. Осень.

Сходство. Трудно перепутать этот внешне колоритный гриб с другими грибами. Но неопытные грибники могут спутать его с навозником серым, или чернильным грибом *(Coprinus atramentarius).*

Употребление. Гриб является слабоядовитым, по некоторым источникам, слабо галлюциногенным. Встречаются сведения о безболезненном употреблении его в пищу некоторыми людьми. Во избежание неприятных последствий лучше отказаться от опасных экспериментов по его использованию в пищевых целях.

Навозник мерцающий

Coprinus micaceus

Шляпка. Диаметр до 4 см, колокольчатая, бороздчатая. Цвет от охряного до коричневого, поверхность усеяна блестящими мелкими хлопьями. У зрелых грибов края шляпки часто разрываются. Пластинки свободные, беловатые, постепенно чернеющие и расплывающиеся в чернильную жидкость. Мякоть хрупкая, без особенного запаха и вкуса.

Ножка. Высота 5-8 см, иногда до 10 см, диаметр 0,3-0,5 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, шелковистая, беловатая, в верхней части также покрыта мерцающими чешуйками.

Споровый порошок. Черно-коричневый.

Местообитание. В лиственных лесах, на пнях, мертвых стволах и корнях, у основания живых стволов, в садах и парках.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. Похож на другие навозники, но отличается как бы обсыпанной блестящей слюдой шляпкой.

Употребление. Гриб съедобен, но нельзя употреблять его совместно с алкоголем (*см* . Навозник серый).

Навозник рассеянный

Coprinus disseminatus

Шляпка. Диаметр 1-2 см, бывает и меньше, колокольчатая, беловатая, позже пепельная. Желтовато-буроватая, радиально-полосатая. Кожица с тонким хлопьевидным налетом. Пластинки приросшие, тонкие, частые, сначала бежевые, при созревании серо-черные. Мякоть тонкая, светло-бурая, без особого вкуса, запах грибной.

Ножка. Высота 2-5 см, диаметр до 0,2 см, клейкая, полая, буроватая, снизу опушенная.

Споровый порошок. Черно-бурый.

Местообитание. На гниющей древесине, пнях, валежнике в лесах, садах, парках. Растет большими группами.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Можно спутать с мелкими миценами и негниючками, но характерен черный цвет пластинок у зрелых грибов.

Употребление. Не имеет пищевого значения из-за мизерных размеров.

Навозник серый, Чернильный гриб

Coprinus atramentarius

Навозник серый

Шляпка. Диаметр 5-10 см, у молодых грибов яйцевидная, позже колокольчатая, быстро раскрывается. Края шляпки рубчатые, при созревании они разрываются и растекаются в виде чернил. Цвет от светло-серого до коричневатого, в центре тон темнее. Шляпка присыпана глянцевитыми чешуйками. Пластинки свободные, вначале сероватые, хлопьевидно-опушенные, при созревании гриба быстро чернеют. Мякоть светлая, без особого запаха, вкус сладковатый.

Ножка. Высота 8-20 см, диаметр 1-2 см, цилиндрическая, голая, с беловатой или сероватой мякотью, с шелковистым отливом.

Споровый порошок. Черный.

Местообитание. В садах, парках, вдоль старых лесных дорог, у пней лиственных деревьев. Растет пучками.

Сезон. С апреля до осени. Авторы находили гриб даже в марте.

Сходство. С другими видами копринусов, в частности с навозником сорочьим, или дятловым *(Coprinus picaceus)*, который имеет пеструю черно-белую окраску. Этот гриб встречается осенью в лесу и считается несъедобным или слабоядовитым.

Употребление. Вкусен в жареном виде, но использовать в пищу можно только молодые экземпляры. Необходимо избегать употребления алкогольных напитков одновременно с грибами, а также за сутки до и в течение суток после приема грибов в пищу. Навозник содержит вещество, подобное антабусу, применяемому для лечения алкоголизма, которое препятствует окислению спирта. Раньше навозник серый применялся при изготовлении чернил, используемых для написания особо важных бумаг, т. к. споры гриба образовывали неповторимый рисунок, который невозможно было подделать.

Лекарственные свойства. Есть сообщения чешских ученых о применении навозника при лечении алкоголизма.

Опенок зимний, Фламмулина бархатистая, Зимний гриб

Flammulina velutipes

Syn.: *Collybia velutipes*
Agaricus velutipes

Опенок зимний

Шляпка. Диаметр 2-8 см, редко до 10 см, слегка выпуклая у молодых грибов, затем плоская. Кожица гладкая, липкая во влажную погоду, при подсыхании блестящая. Цвет медово-желтый, оранжево-коричневый, в центре всегда темнее. Пластинки редкие, приросшие, беловатые у молодых и охряные у старых грибов. Мякоть желтоватая или кремовая, запах и вкус приятные.

Ножка. Высота 4-8 см, диаметр до 0,8 см, цилиндрическая, часто изогнутая, иногда эксцентрическая по отношению к шляпке, полая, в верхней части голая, красно-желтая, в нижней - бархатистая, черно-коричневая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На ослабленных деревьях и на пнях лиственных пород, в парках, садах, по берегам ручьев.

Сезон . Гриб появляется осенью, после понижения температуры воздуха. При морозах прекращает вегетацию, но при потеплении возобновляет рост и может расти всю зиму, вплоть до марта.

Сходство. С ложноопенком серно-желтым *(Hypholoma fasciculare)*, у которого шляпка не липкая, пластинки серно-желтые и горький вкус. Характерными отличиями зимнего опенка являются черная бархатистая ножка и сроки произрастания.

Употребление. Вкусный гриб, в пищу употребляют только шляпки после предварительного отваривания (отвар не использовать). Можно жарить, тушить, мариновать. Гриб легко культивируется. В Японии его выращивают даже на отходах бумаги.

Лекарственные свойства. Содержит противоопухолевые, кардиотонические, тромболитические вещества. Фламмулин сдерживает развитие злокачественных опухолей, укреп-

ляет иммунную систему, имеет широкий диапазон антибиотических свойств. Из гриба получено лекарство для лечения кровеносных сосудов.

Опенок летний

Kuehneromyces mutabilis

Syn.: *Galerina mutabilis*

Шляпка. Диаметр 3-6 см, сначала выпуклая, позже раскрывается, но бугорок на шляпке сохраняется. Кожица гладкая, гигрофанная. В сухую погоду цвет желтоватый, во влажную - коричнево-желтый, в центре светлее. Края бороздчатые. Пластинки частые, слабонисходящие, сначала желтоватые, позже охряно-коричневые. Мякоть светло-коричневая, вкус и запах приятные.

Ножка. Высота 3-6 см, диаметр до 0,4 см, жесткая, сначала сплошная, затем полая, с кольцом. Под кольцом поверхность чешуйчатая, черно-бурая, над кольцом - светлая, бороздчатая.

Споровый порошок. Ржаво-коричевый.

Местообитание. В лесах разного типа, обычно большими пучками.

Сезон. С весны до заморозков.

Сходство. Очень опасно перепутать с галериной окаймленной *(Galerina marginata)*, растущей в тех же местах и содержащей те же смертельные яды, что и бледная поганка. Ножка под кольцом у нее гладкая и более яркий мучной запах. Кроме того, кольцо на ножке не так выражено, как у опенка, и быстро исчезает. С осенними и зимними опятами перепутать не опасно.

Употребление. Вкусный съедобный гриб, который в нашей стране уже много лет запрещен к заготовке именно из-за опасности перепутать с ядовитыми видами. Тот, кто собирает этот гриб, должен быть абсолютно уверенным в определении. Гриб широко культивируется во всем мире.

Лекарственные свойства. По содержанию витамина В1 (тиамина) приравнивается к пекарским дрожжам; 100 г грибов способны удовлетворить суточную потребность человека в кроветворных элементах - меди и цинке. Нормализует обмен веществ, обладает антибиотическим действием в отношении золотистого стафилококка.

Опенок луговой, Негниючник, Гвоздичник, Говорушка

Marasmius oreades

Syn.: *Agaricus oreades*

Опенок луговой

Шляпка. Диаметр 2-5 см, бледно-охряная, красновато-коричневая, палевая, часто с желобчатым краем от просвечивающихся пластинок, гладкая, гигрофанная, сначала колокольчатая, позже выпуклая, в зрелости плоская с тупым бугорком. Пластинки редкие, в сухую погоду кремовые, во влажную - охряные. Вкус приятный, запах выразительный, пряный.

Ножка. Высота 4-7 см, диаметр 0,2-0,4 см, цилиндрическая, сплошная, с восковым налетом, беловатая или бледно-охряная, очень жесткая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. Предпочитает хорошо удобренные почвы - пастбища, луга, огороды, растет также на лесных опушках, лесополосах, по обочинам полевых дорог, на межах.

Сезон. Май - ноябрь.

Сходство. Похож на коллибию лесолюбивую *(Collybia dryophila)* , которая растет в лиственных и хвойных лесах, лесополосах в те же сроки, имеет такого же цвета шляпку, но отличается частыми беловатыми пластинками, хрупкой ножкой, невыразительными вкусом и запахом. Съедобна, но не идет в сравнение с опенком луговым. Можно спутать с другими грибами из рода маразмиков, с некоторыми миценами, среди которых много несъедобных, но нет опасно ядовитых. Гриб не относится к говорушкам, но многие называют его именно так.

Употребление. Гриб очень высоких вкусовых качеств. Можно жарить, мариновать, сушить. Очень хорош в супах и в соусах. Интересная особенность его в том, что он не сгнивает, а засыхает на корню. Собранные сухие шляпки замачивают в воде, и они приобретают свежесть. В пищу используют только шляпки, т. к. ножки очень жесткие, поэтому, собирая опята, не вырывайте их с корнем, шляпки в месте соединения с ножкой легко отщипываются пальцами.

Лекарственные свойства. Содержит противоопухолевые вещества, маразмовую кислоту, тормозящую рост бактерий. Кроме того, в нем найдены соединения, благотворно влияющие на щитовидную железу, и тонизирующие вещества.

Опенок осенний
Armillariella mellea
Syn.: *Armillaria mellea*

Опенок осенний

Шляпка. Диаметр 2-12 см, вначале полусферическая, позже плоско-распростертая, в центре с бугорком, край часто с бахромчатыми остатками частного покрывала. Кожица сухая или слегка клейкая, окраска разнообразная: медовая, серая, желто-бурая, оливково-коричневая, рыжеватая. Поверхность покрыта чешуйками более темного цвета, опадающими с возрастом. Пластинки беловатые, затем желтоватые и у старых грибов коричневые или покрытые ржавыми пятнами. Мякоть мягкая, рыхлая, беловатая, вкус слегка терпкий, запах приятный или невыразительный.

Ножка. Высота 3-15 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, иногда слегка вздутая у основания, плотная, волокнистая, светлая, внизу коричневатая, с желтым, с возрастом исчезающим кольцом.

Споровый порошок. Бледно-кремовый.

Местообитание. Поражает ослабленные деревья многих пород, растет большими пучками на пнях, стволах, корнях.

Сезон. С июля - августа и до устойчивых заморозков. Плодоносит, как правило, слоями. Самый обильный слой бывает в начале сентября (иногда в третьей декаде) и в начале октября. Плодоношение октябрьского слоя длится 2-3 недели, сентябрьский сезон короче. Сентябрьский опенок ставропольские грибники часто называют летним, хотя это совсем другой гриб.

Опенок скороспелый

Сходство. Раньше опенок осенний относили к одному очень изменчивому виду. В настоящее время таких видов различают несколько: опенок, растущий маленькими пучками в июле - августе, имеющий чисто-белое кольцо и пыльцу, - опенок скороспелый *(A. praecox) (рис. 76)* ; гриб, растущий в горах на древесине елей, имеющий коричневую шляпку и утолщенную ножку, - опенок коричневый *(A. ostoyae)* ; растущий на дубе и не имеющий кольца опенок *(A. tabescens);* опенок слизистый *(A. polymyces),* имеющий красновато-коричневую шляпку с темным центром и чисто-белое кольцо, и др. Часто неопытные грибники путают осенний опенок с ядовитым ложноопенком серно-желтым *(Hypholoma fasciculare)* и с горьким ложноопенком кирпично-красным *(H. sublateritium).*

Употребление. Все названные виды вкусны и употребляются после предварительного отваривания жареными, маринованными, солеными, их можно сушить. Берут только шляпки с небольшим отрезком ножки.

Лекарственные свойства. Содержит много меди и цинка. Обладает противоопухолевым эффектом, умеренными антибиотическими свойствами.

Отидея ослиная, Ослиные уши

Otidea onotica

Syn.: *Peziza onotica*

Отидея ослиная

Плодовое тело . Диаметр 4-6 см, высота до 10 см, по форме напоминает ослиное ухо. Наружная поверхность бархатистая, внутренняя - гладкая. К основанию сужается в короткую опушенную ножку. Цвет оранжево-желтый или розовато-охристый. Мякоть жесткая, упругая, вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа.

Сезон. С июля до осени.

Сходство. Со съедобной отидеей собачьей *(O. leporina),* имеющей более мелкие плоды ржаво-бурого цвета, и с некоторыми несъедобными грибами из рода пецица, имеющими коричневые плодовые тела более мелкого размера и чашевидную форму.

Употребление. Гриб съедобный, но невысокого качества из-за резиноподобной мякоти.

Паксина ацетабула

Paxina acetabulum

Паксина ацетабула

Плодовое тело. Диаметр 3-8 см, чашевидное, часто с надорванными краями. Внутренняя поверхность гладкая, буро-охристая или темно-коричневая, наружная - бархатистая, со складками, напоминающими вены, беловато-желтая или светло-коричневая. Мякоть хрупкая, белая, без особого запаха и вкуса.

Ножка. Высота 2-3 см, ребристая, отчасти полая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, преимущественно на известковых почвах.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. С ацеабулой обыкновенной *(Acetabula vulgaris)*, у которой ножка короче и которая не имеет ребер.

Употребление. Оба вида не ядовиты, но, недостаточно проваренные, могут вызвать кишечные расстройства. Лучше избегать их употребления.

Панеол мотыльковый

Panaeolus papilionaceus

Панеол мотыльковый

Шляпка. Диаметр до 4 см, сначала полусферическая, позже выпуклая, с остатками покрывала в виде бахромы по краям, слабочешуйчатая. Цвет беловатый. Пластинки тонкие, сначала сероватые, к зрелости чернеющие. Мякоть эластичная, волокнистая. Вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота до 8 см, тонкая, цилиндрическая, иногда утолщенная в нижней части, покрытая мучнистым налетом.

Споровый порошок. Черный.

Местообитание. На богато удобренных почвах пастбищ, лугов, иногда растет непосредственно на навозных кучах и экскрементах животных.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С другими видами этого рода.

Употребление. Пищевого значения не имеет, некоторые виды этого рода являются галлюциногенными.

Паутинник багряный

Cortinarius purpurascens

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала выпуклая, позже распростертая, клейкая, гладкая. Цвет красновато-коричневый, охристо-бурый. При прикосновении шляпка, как и остальные части, становится пурпурной. Пластинки частые, перемежающиеся пластиночками, приросшие, сначала фиолетовые, позже ржаво-бурые. Мякоть толстая, голубоватая, на разрезе становится пурпурной, запах приятный, вкус невыразительный.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2 см, плотная, с клубневидным основанием, фиолетовая, потом буроватая.

Споровый порошок. Ржаво-бурый.

Местообитание. В лесах разного типа.

Сезон. Осень.

Сходство. С некоторыми паутинниками, аналогичными по окраске, но отличается изменением цвета при прикосновении к любой его части.

Употребление. Гриб не ядовит и, по некоторым источникам, съедобен, по другим - нет.

Паутинник бело-фиолетовый

Cortinarius alboviolaceus

Паутинник бело-фиолетовый

Шляпка. Диаметр 6-9 см, сначала выпуклая, позже расправляется до плоской, бело-фиолетовая, серебристо-фиолетовая, к зрелости беловатая. Пластинки, приросшие зубцом, у молодых грибов прикрыты паутинистым покрывалом (кортиной), бледно-фиолетовые, к старости при созревании спор становятся табачно-охристыми. Мякоть бело-голубая, толстая, вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота 8-10 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, к основанию клубневидно вздутая, беловатая с сиреневым оттенком, с кольцеобразными поясками.

Споровый порошок. Ржаво-бурый.

Местообитание. В лесах разного типа, предпочитает сыроватые почвы.

Сезон. Осень.

Сходство. Неопытные грибники могут спутать с рядовкой фиолетовой *(Lepista nuda)*, которая отличается отсутствием кортины и сильным ароматом, а также с некоторыми другими паутинниками фиолетового цвета.

Употребление. Употребляется свежим, соленым и маринованным после отваривания (отвар вылить).

Паутинник изменчивый

Cortinarius varius

Паутинник изменчивый

Шляпка. Диаметр до 12 см, сначала полушаровидная, позже становится плоской, слизистая, по краю с остатками покрывала. Цвет от оранжево-желтого до красно-коричневого, по краю всегда светлее. Пластинки частые, приросшие зубцом, у молодых грибов бледно-лиловые, голубовато-фиолетовые, по мере созревания спор становятся цвета корицы. Мякоть белая, плотная, запах несколько неприятный или слабый. Без особого вкуса.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 3 см, вздутая к основанию, беловатая, иногда под шляпкой бледно-лиловая, с остатками покрывала, которое по мере осыпания спор приобретает ржаво-коричневый цвет.

Споровый порошок. Ржаво-коричневый.

Местообитание. В хвойных и широколиственных лесах с известковыми почвами.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Похож на другие паутинники с аналогичными по цвету шляпками и пластинками, среди которых авторам ядовитые виды неизвестны: паутинником разноцветным *(C. variecolor),* имеющим лилово-фиолетовую, а позже оранжево-коричневую шляпку; с растущим в хвойных лесах паутинником прямым *(C. collinitus),* у которого ножка голубая, а пластинки фиолетово-коричневатые; паутинником триумфальным *(C. triumphans)* , у которого горьковатый вкус; паутинником аномальным *(C. anomalis),* у которого шляпка тонкомясистая, серовато-бурая, и др.

Употребление. Гриб посредственного качества, пригоден для жарки и маринования после обязательного отваривания (отвар не использовать).

Паутинник каштановый

Cortinarius castaneus

Шляпка. Диаметр до 6 см, сначала округло-колокольчатая, позже распростертая с широким бугорком и опущенным краем. Кожица гладкая, шелковистая, блестящая, сухая. Цвет каштаново-буроватый, по краю светлее. Пластинки средней частоты, ржаво-бурые. Мякоть тонкая, буроватая, вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота 3-8 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, плотная, сначала сплошная, позже полая, волокнистая, буровато-белая.

Споровый порошок. Ржаво-бурый.

Местообитание. В хвойных и лиственных лесах.

Сезон. Осенью.

Сходство. Похож на многие паутинники подобной окраски, но отличается шелковистой блестящей шляпкой.

Употребление. Съедобный гриб невысокого качества.

Предостережение: следует избегать сбора паутинников со шляпками оранжево-красных и красно-коричневых тонов, особенно с фетровой и волокнисто-чешуйчатой поверхностью, так как среди них есть смертельно ядовитые виды, в частности паутинник оранжевый (C. orellanus) и паутинник особеннейший (C. speciosissimus). Паутинник оранжевый, или кожистая головка, встречается в горных пихтово-буковых лесах, у него оранжево-бурая шляпка покрыта чешуйками, пластинки оранжево-коричневые, запах редечный. Паутинник особеннейший, или красивейший, растет в сырых хвойных лесах, имеет красновато-оранжевую шляпку с острым бугорком и мякоть с редечным запахом, не всегда явно выраженным.

Паутинник pseudosalor

Cortinarius pseudosalor

Шляпка. Диаметр 3-8 см, сначала конусовидно-колокольчатая, позже распрямляется, слизистая. Цвет охряно-коричневый, коричневато-бурый. Пластинки глинистые. Затем охряно-ржавые. Мякоть беловатая с палево-желтоватым оттенком, запах и вкус невыразительные.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, беловатая с фиолетовым оттенком, особенно ниже зоны кортины (паутинистого покрывала).

Споровый порошок. Охряно-ржавый.

Местообитание. В широколиственных лесах, особенно под буками, а также образует микоризу с соснами.

Сезон. Осень.

Сходство. С другими паутинниками со слизистой шляпкой, в частности с паутинником слизистым *(C. mucosus)*, у которого шляпка окрашена в темно-красный цвет.

Употребление. Несъедобен.

Паутинник фиолетовый

Cortinarius violaceus

Паутинник фиолетовый

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала полушаровидная, позже выпукло-распростертая с бугорком в центре, сухая, бархатистая. Цвет от фиолетового до голубовато-черного. Пластинки приросшие, редкие, темно-фиолетовые, по мере созревания приобретают ржаво-бурый оттенок. Мякоть толстая, мягкая, голубоватая, выцветающая до белой, без особого запаха, вкус приятный.

Ножка. Высота до 16 см, диаметр до 2 см, с клубневидным утолщением, волокнистая, плотная, в зрелости пустотелая, со следами паутинистого покрывала (кортины), которым в молодом возрасте соединена со шляпкой. Цвет фиолетовый.

Споровый порошок. Ржаво-бурый.

Местообитание. В лесах разного типа.

Сезон. Август - октябрь.

Сходство. Похож на некоторые другие паутинники, в окраске которых есть фиолетовые тона, а также на рядовку фиолетовую *(Lepista nuda)*, растущую осенью в тех же местах и отличающуюся отсутствием кортины и сильным специфическим запахом.

Употребление. Можно варить, жарить, мариновать.

Паутинник элегантный

Cortinarius elegantior

Паутинник элегантный

Шляпка. Диаметр до 12 см, сначала полушаровидная, позже почти плоская, иногда вдавленная. Цвет соломенно-желтый, охристо-бурый разных оттенков. Кожица клейкая. Пластинки частые, прикрепленные зубцом, зеленовато-желтые у молодых грибов, затем приобретают буровато-коричневатый цвет. Паутина (кортина) желтоватая. Мякоть желтоватая, без особого запаха и вкуса.

Ножка. Высота 5-10 см, с клубневидным утолщением к основанию (на фото нижняя часть ножки гриба удалена), бледно-желтая, с виду волокнистая из остатков покрывала.

Споровый порошок. Коричневатый.

Местообитание. В горных хвойных лесах.

Сезон. Август - сентябрь.

Сходство. С паутинником блестящим *(C. fulmineus)*, растущим в широколиственных лесах; с паутинником абрикосово-желтым *(C. armeniacus)*, обитающим в хвойных и смешанных лесах. Эти виды съедобны.

Употребление. Малоценный гриб, употребляется после отваривания.

Перечный гриб, Моховик перечный, Масленок перечный

Suillus piperatus

Syn.: *Boletus piperatus*

Перечный гриб

Шляпка. Диаметр до 7 см, округло-выпуклая, позже плоская, гладкая, в сухую погоду блестящая, в сырую - липкая. Цвет оранжево-коричневый, ржаво-бурый, красно-бурый, желто-бурый. Трубчатый слой приросший или низбегающий, красновато- или ржаво-коричневый, поры крупные, угловатые. Мякоть мягкая, желтая, при надрезе краснеющая, без запаха, с перечным вкусом.

Ножка. Высота до 7 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, часто изогнутая, плотная, одного цвета со шляпкой, внизу желтая.

Споровый порошок. Желто-бурый.

Местообитание . Чаще всего растет в сосняках, реже в еловых, смешанных и лиственных лесах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Немного похож на козляк *(Suillus bovinus),* растущий в тех же местах, но стоит только лизнуть перечный гриб под шляпкой, как он сразу проявит себя.

Употребление. Гриб во многих источниках называется как несъедобный, но его вполне можно использовать вместо перца при мариновании.

Лекарственные свойства. Перечный гриб в небольших количествах используется в качестве приправы, что стимулирует пищеварение. Козляк является одним из лидеров среди шляпочных грибов по содержанию антибиотиков.

Печеночница обыкновенная, Медвежий язык

Fistulina hepatica

Syn.: *Fistulina buglossoides*

Boletus hepaticus

Hypodius hepaticus

Печеночница обыкновенная

Плодовое тело. Размер до 20 см, вначале желвакообразное, позже по форме напоминает язык, цвет светло-красный, печеночно-красный или оранжевый. Кожица вначале бархатистая, позже желеобразная с красноватыми капельками. Поры формируются только у зрелых грибов, желтовато-белые, с возрастом красноватые, при нажатии краснеют. Мякоть мясистая, плотная, радиально-волокнистая, с желтыми прожилками, при надрезе выделяет кроваво-красный сок. Запах слабый, фруктовый, вкус кисловатый.

Ножка. Очень короткая, волокнистая, темно-красная.

Споровый порошок. Светло-бурый.

Местообитание. На старых дубах и пнях, реже на других лиственных деревьях. Растет у корня или в дуплах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Нельзя спутать с другими грибами.

Употребление. Гриб в молодом возрасте съедобен. Можно жарить, вареный гриб хорош в различных салатах.

Лекарственные свойства. Содержит большое количество витамина С: достаточно съесть в день 100 г гриба, чтобы удовлетворить потребность организма в этом витамине.

Пилолистник анисовый, Лентинеллус раковинковидный

Lentinellus cochleatus

Пилолистник анисовый

Шляпка. Диаметр 2-9 см, уховидная, воронковидная или в форме раковины, часто эксцентрическая. Края тонкие, отогнутые к ножке. Цвет светло-желтый или красновато-коричневый. Пластинки частые, нисходящие, с зазубренным краем, сначала белые, позже розоватые. Мякоть плотная, тонкая, беловатая. Вкус мягкий, запах анисовый.

Ножка. Высота 3-9 см, диаметр до 1,5 см, сужающаяся книзу, ребристая, очень жесткая, одного цвета со шляпкой, внизу коричневатая. Часто ножки срастаются основаниями.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На пнях и гнилой древесине в лесах разного типа.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. С пилолистником войлочным *(L. vulpinus)*, у которого ножка толще, но короче, шляпка войлочная, пластинки коричневатые, а жесткая мякоть имеет также анисовый запах, но горькая.

Пилолистник войлочный

Употребление. Гриб съедобный, но очень жесткий и имеет очень сильный запах.

Пилолистник бокаловидный

Lentinus cyatiphormis

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала выпуклая, позже воронковидная, сухая, покрыта ржаво-бурыми чешуйками, рыжевато-бурая или охристо-кремовая. Пластинки нисходящие, узкие, позже широкие, с неровным зазубренным краем, грязно-белые, позже кремовые. Мякоть белая, плотная, на изломе цвета не меняет. Вкус и запах приятные.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, центральная или эксцентрическая, у пластинок беловатая, внизу с красноватым хлопьевидным налетом.

Споровый порошок . Белый.

Местообитание. На пнях и валеже в лиственных, реже в хвойных лесах.

Сезон. Май - октябрь.

Сходство. Похож на другие грибы из рода пилолистников, среди которых ядовитых нет.

Употребление. Гриб съедобен, но имеет очень жесткую, к старости даже пробковеющую мякоть. Шляпки молодых грибов рекомендуется измельчать и использовать как начинку или в виде икры.

Пилолистник тигровый

Lentinus tigrinus

Шляпка. Диаметр до 10 см, сначала выпуклая, позже воронковидная с завернутым краем, тонкомясистая, беловатая, покрыта коричневыми или черно-бурыми чешуйками, сгущающимися к центру. Пластинки беловатые или кремовые, узкие, с зазубренными краями, нисходящие. Мякоть белая, эластичная.

Ножка. Высота до 8 см, тонкая, цилиндрическая или изогнутая, сужающаяся книзу, покрыта чешуйками.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На пнях и древесине лиственных пород, часто многочисленными колониями.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. Диспропорция между широкой шляпкой и узкой ножкой не позволяет спутать этот гриб с другими.

Употребление. Гриб съедобный, употребляется в свежем виде. В некоторых западных источниках трактуется как несъедобный, что, вероятно, связано с жесткостью глебы (мякоти гриба).

Лекарственные свойства. Так как этот гриб является ближайшим родственником широко применяемого в лечебных целях японского шиитаке, есть основания полагать, что он также содержит много биологически активных веществ.

Пилолистник чешуйчатый, Шпальный гриб

Lentinus lepideus

Пилолистник чешуйчатый

Шляпка. Диаметр до 12 см, плотная, толстомясистая, вначале выпуклая, позже воронковидная или плоская, белая или бурая с коричневыми чешуйками. Пластинки редкие, с зубчатым краем, нисходящие, желтоватые или грязно-белые. Глеба (мякоть) жесткая, запах и вкус приятные.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 2,5 см, цилиндрическая, суженная к основанию, очень плотная, покрытая буроватыми чешуйками.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На обработанной древесине хвойных пород (на шпалах, опорах, в погребах, на телеграфных столбах и др.), на валеже и пнях хвойных пород.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. В силу специфического местообитания спутать с другими видами трудно.

Употребление. Съедобен в молодом возрасте, употребляют только шляпки в свежем виде.

Лекарственные свойства. Гриб относится к тому же семейству, что и широко разрекламированный японский гриб шиитаке (Lentinula edodes). Скорее всего, содержит противоопухолевые вещества, как шиитаке, но ученые и фармакологи России, по-нашему мнению, отстали от японских специалистов в изучении и внедрении в практику лечебных свойств пилолистников.

Плютей олений

Pluteus cervinus

Syn.: *P. atricapillus*

Плютей патрициевый (плютей олений)

Шляпка. Диаметр 5-12 см, сначала полушаровидная, позже плоская, с бугорком. Кожица гладкая, радиально-волокнистая. Цвет темно-коричневый, бурый или серо-бурый. Пластинки частые, свободные, сначала белые, позже розовые. Мякоть нежная, белая, вкус и запах редечные.

Ножка. Высота 5-10 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, с бурыми продольными волокнами.

Споровый порошок. Розовый.

Местообитание. На гниющих стволах, пнях, ветках лиственных, реже хвойных деревьев, иногда на почве.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. С другими родственными видами, в частности с плютеем патрициевым *(P. patricius),* у которого шляпка сероватая.

Употребление. Оба вида съедобны, но посредственного качества.

Лекарственные свойства. Обладает антикоагулирующим действием, расщепляя фибриноген и тромбин, что может применяться при лечении тромбозов.

Подберезовик обыкновенный, Обабок, Березовик
Leccinum scabrum
Syn.: *Boletus scaber*

Подберезовик обыкновенный

Шляпка. Диаметр 3-20 см, полушаровидная у молодых грибов, постепенно разворачивается в подушковидную, с тупым краем. Цвет от желто-красно-бурого до черно-коричневого, от белого до серого. Кожица сухая гладкая, во влажную погоду слегка слизистая. Гименофор выемчатый, легко отделяется от мякоти, грязно-серый или буро-серый. Мякоть от белой до желтоватой, на срезе цвет не меняет или слегка розовеет.

Ножка. Высота до 20 см, диаметр 1-4 см, цилиндрическая, плотная, покрыта буро-черными чешуйками.

Споровый порошок. Желто-бурый.

Местообитание. Преимущественно в лиственных и смешанных лесах, образует микоризу с березами разного вида.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. С другими разновидностями подберезовиков, которые часто рассматриваются как самостоятельные виды: подберезовиком черным *(L. melaneum),* имеющим почти черную шляпку; подберезовиком окисляющимся, или розовеющим *(L. oxydabile),* мякоть которого розовеет на срезе; подберезовиком болотным *(L. holopus),* у которого шляпка беловатая с зеленоватым или голубоватым оттенком; с более редкими грибами из рода обабков, которых насчитывается около двух десятков.

Употребление. Все виды съедобны и вкусны. Хороши жареные, маринованные, сушеные. При сушке и варке темнеют, поэтому относятся к черным грибам. Необыкновенно вкусна икра из сушеных подберезовиков. Недостатком является чрезмерно мягкая мякоть у зрелых экземпляров.

Подберезовик серый, Грабовик, Обабок серый

Leccinum griseum

Syn.: *Leccinus carpini*

Boletus griseus

Шляпка. Диаметр до 15 см, полушаровидная у молодых грибов, затем подушковидная, иногда уплощенная, по мере созревания может съеживаться, обнажая трубочки. Поверхность морщинисто-бугристая, гладкая, голая, во влажную погоду слизистая, в сухую часто трещиноватая. Цвет очень разнообразный: коричнево- или пепельно-серый, охристый, желто-оливковый, черно-коричневый. Трубочки вначале беловатые, позже серые, легко отделяющиеся от мякоти. Мякоть беловатая или желтовато-серая, на разрезе становится розовато-фиолетовой, затем чернеет, вначале плотная, у зрелых экземпляров мягкая. Вкус и запах приятные.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр до 4 см, волокнистая, сплошная, цилиндрическая или слегка суженная в верхней части, очень жесткая. Покрыта вначале серыми, затем чернеющими чешуйками.

Споровый порошок. Буро-коричневый.

Местообитание. В лиственных лесах, особенно в буково-грабовых или буково-дубовых, также образует микоризу с березами, тополями, лещиной. Любит места, покрытые травой белоус, хорошо освещенные.

Сезон. Июнь - сентябрь, в иные годы до конца октября.

Сходство. Очень похож на подберезовик обыкновенный *(Leccinum scabrum)*, не чернеющий на срезе; на его формы подберезовик черный и окисляющийся; на подберезовик жестковатый, синеющий на срезе. Впрочем, все они съедобны. Неприятно перепутать грабовик с желчным грибом *(Tylopilus felleus)*, имеющим хинный вкус, способный испортить все блюдо, но у него ножка покрыта темным сетчатым рисунком, розоватые трубочки. Как правило, он растет в хвойных лесах.

Употребление. Хороший гриб в жареном, маринованном, сушеном виде. Одна беда - в маринаде и при любой обработке приобретает черный цвет, хотя маринованные молодые грибы превосходны.

Подгруздок белый, Сухарь, Погребыш, Белая сыроежка

Russula delica

Шляпка. Диаметр до 20 см, у молодых грибов выпуклая, с углублением в центре, у зрелых воронковидная. Края шляпки сначала завернуты, позже выпрямляются и растрескиваются. Цвет белый, часто с желтоватыми или бурыми пятнами. Кожица сухая, матовая, бархатистая. Пластинки нисходящие, редкие, белые, у молодых грибов с голубоватым оттенком, в зрелом возрасте кремовые. Мякоть белая, плотная, в зрелости рыхловатая, без млечного сока, на разрезе цвет не меняет. Вкус сладковатый, запах грибной (иногда в западной литературе трактуется как неприятный).

Споровый порошок. Кремовато-белый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах. Часто выглядывает из-под листвы или почвы (отсюда «погребыш»).

Сезон. С июля до заморозков. Иногда находят подгруздки даже после шести-восьмиградусного мороза, грибы сохраняются свежими, прикрытые толстым слоем листового опада.

Сходство. Часто путают с груздем перечным *(L. piperatus)* и скрипицей *(L. vellereus)*. Но у этих грибов жгучий млечный сок. Имеет сходство с подгруздком черно-белым *(R. albonigra)*, у которого шляпка в молодости белесая. Но при повреждении чернеет.

Употребление. Гриб используется в соленом и маринованном виде. В засоле приобретает настоящий груздевой вкус. Можно отваривать и жарить.

Подгруздок густолистый, Подгруздок частопластинчатый

Russula densifolia

Шляпка. Диаметр 7-12 см, с вдавленным центром, серовато-коричневая. Пластинки очень частые, приросшие, желтовато-коричневые. Мякоть плотная, беловатая. При пов-

реждении пластинки и мякоть сначала краснеют, затем чернеют. Вкус жгучий, запах земляной.

Ножка. Высота 2-5 см, диаметр 1-3 см, короткая, плотная.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В хвойных и лиственных лесах, предпочитает известковые почвы.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Очень похож на подгруздка черного *(R. adusta),* подгруздка чернеющего *(R. nigricans),* имеющего не такой жгучий вкус.

Употребление. Годится только в засол после отваривания.

Подгруздок чернеющий, Сыроежка чернеющая

Russula nigricans

Шляпка. Диаметр до 20 см, сначала выпуклая, позже распростертая, с углублением в центре, голая, к старости растрескивающаяся. Цвет сначала грязно-белый, позже почти черный. Пластинки беловатые, с возрастом серо-коричневые, очень толстые. Мякоть плотная. На разрезе сначала краснеет, затем чернеет, разлагается медленно, поэтому шляпки выглядят обугленными. Вкус умеренный, запах земляной.

Ножка . Высота до 8 см, диаметр до 4 см, цилиндрическая, ровная, плотная. Цвет сначала белый, позже серо-коричневый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. С подгруздком черным *(R. adusta),* черно-белым *(R. albonigra)* и подгруздком густолистым *(R. densifolia).* Последний имеет жгучий вкус, очень густые пластинки, растет в хвойных лесах на известковой почве.

Употребление. Можно солить, мариновать, жарить.

Подгруздок черный, Сыроежка черная

Russula adusta

Подгруздок черный

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала выпуклая, позже распростертая, вдавленная в центре. Грязно-серая, темно-серая или коричнево-серая. Пластинки нисходящие, частые. Мякоть на срезе сереет, коричневеет, но никогда не становится полностью черной. Вкус сладковатый, запах грибной.

Ножка. Высота до 5 см, диаметр до 2,5 см, цилиндрическая, ровная, плотная, одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. *См* . Подгруздок чернеющий.

Употребление. Можно солить, мариновать, жарить.

Подмолочник, Молочай, Подорешник

Lactarius volemus

Подмолочник

Шляпка. Диаметр до 15 см, у молодых грибов плоско-выпуклая, позже слегка воронковидная, вдавленная. Цвет красно-коричневый, оранжево-желтый. Кожица голая, сухая, в зрелости часто растрескивается. Пластинки приросшие или слабонисходящие, тонкие, сначала желтоватые, позже коричневые, от прикосновения появляются ржаво-бурые пятна. Мякоть белая, на разрезе становится бурой. Млечный сок белый, на вкус сладковатый, на воздухе буреет и загустевает. Запах у старых грибов неприятный, селедочный.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 3 см, того же цвета, что и шляпка, в верхней части более светлая, цилиндрическая или слегка вздутая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных и хвойных лесах на известковых почвах.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Путают с некоторыми видами млечников сходного цвета. С ядовитыми грибами спутать невозможно из-за обильного млечного сока и специфического запаха.

Употребление. На Западе считается одним из лучших грибов, хотя, по мнению авторов, довольно зауряден. Употребляется свежим, соленым, маринованным. Собирать нужно только молодые грибы.

Лекарственные свойства. В подмолочнике обнаружены антибиотические вещества. В народной медицине применялся для лечения сыпного тифа.

Подосиновик красный, Осиновик, Красноголовик, Красник, Челыш

Leccinum aurantiacum

Syn.: *Boletus aurantiacus*

Подосиновик красный

Шляпка. Диаметр до 30 см, у молодых грибов полушаровидная, с подогнутым краем, плотно облегает ножку, позже подушковидная, толстомясистая, поверхность гладкая, слабобархатистая. Цвет от оранжевого до красно-бурого, с возрастом бледнеет. Гименофор свободный, трубочки длинные, беловато- или желтовато-серые. Мякоть плотная, белая, на разрезе меняет цвет на серо-фиолетовый, пурпурно-серый, буро-розовый или черный. Вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота до 20 см, диаметр до 5 см, цилиндрическая или булавовидная с утолщением к основанию, сплошная, белая, покрыта беловатыми, с возрастом темнеющими до темно-бурых чешуйками. Мякоть ножки у молодых грибов плотная, неволокнистая, с возрастом становится грубой, волокнистой. На разрезе меняет цвет на лилово-розовый или черный.

Споровый порошок. Коричневый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах с примесью осины.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. Легко спутать с другими разновидностями подосиновиков: с подосиновиком черночешуйчатым *(L. atrostipitatum),* образующим микоризу с березой; с еловым подосиновиком *(L. piceinum)* ; с дубовым подосиновиком *(L. quercinum),* образующим микоризу с дубом; с сосновым подосиновиком *(L. vulpinum),* с подосиновиком желто-бурым *(L. testaceoscabrum)* , растущим под осинами; с подосиновиком белым *(L. percandidum)* ; с подосиновиком серым *(L. duriusculum)* , растущим в тополях. Все эти виды съедобны.

Употребление. Вкусный гриб, пригодный к использованию во всех видах. Вкусны даже маринованные, нарезанные кольцами ножки молодых осиновиков, именующихся челышами. Относится к так называемым черным грибам, т. к. темнеет при обработке.

Поплавок серый, Толкачик

Amanita vaginata

Поплавок серый

Шляпка. Диаметр до 12 см, сначала колокольчатая, позже от плоско-выпуклой до плоской. Цвет может быть самым разным: серым, серо-коричневым, оранжевым, белым. Иногда грибы с разным цветом шляпки выделяют в самостоятельные виды. По краям шляпки отчетливо видны рубчики. Мякоть очень ломкая, запах невыразительный, вкус приятный.

Ножка. Высота до 15 см, полая, без кольца. Цвет грязно-белый. Расположена в широкой свободной вольве (влагалище), которая остается после разрыва общего покрывала.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В различных лесах, иногда встречается вне леса, на лугах.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. Очень похож на бледную поганку *(Amanita phalloides).* В начале роста поплавок почти полностью покрыт общим покрывалом, как и поганка, и в этой стадии очень опасно перепутать виды. Основное отличие - отсутствие у поплавка на ножке кольца и рубчатый край.

Помните **: лучше не съесть несколько поплавков, чем употребить одну бледную поганку.**

Употребление. Пригоден для жарки.

Лекарственные свойства. Содержит бетаин, играющий важную роль в обменных процессах.

Порфировик порфироспоровый, Ежовик порфировый, Болет пурпуроспоровый, Шоколадник

Porphyrellus porphyrosporus

Syn.: *Porphyrellus pseudoscaber*

Boletus porphyrosporus

Порфировик порфироспоровый

Шляпка. Диаметр 4-16 см, полушаровидная, позже выпуклая или подушковидная, похожа на шляпку подберезовика. Цвет светло- или темно-коричневый с красноватым оттенком, иногда свинцово-серый. Поверхность гладкая, бархатистая, сухая, часто растрескивающаяся по краям. Трубочки длинные, от серо- до грязно-коричневого цвета с розоватым оттенком, при надавливании становятся синевато-зелеными или черно-бурыми. Мякоть волокнистая, желто-серая, буроватая, зеленовато-оливковая или фиолетовая, на разрезе становится сине-зеленой. Запах и вкус неприятные.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр до 3 см, одного цвета со шляпкой, у основания войлочная, беловатая, волокнистая, плотная, на разрезе синеет.

Споровый порошок. Красно-коричневый.

Местообитание. В хвойных и реже лиственных лесах, растет на почве и сухой древесине преимущественно в горной местности.

Сезон. Август - октябрь.

Сходство. Неопытные грибники могут спутать с подберезовиком.

Употребление. Вкусовые качества посредственные, неприятный запах сохраняется даже после отваривания, горьковат.

Рамария желтая, Рогатик желтый
Ramaria flava

Рамария желтая

Плодовое тело. Высота 10-20 см, ширина 7-15 см, коралловидное, от общего основания отходят гладкие, зазубренные на концах веточки. Цвет от светло-желтого до сернисто-желтого. Мякоть белая или светло-желтая, вкус невыразительный, запах слегка мучной.

Споровый порошок . Белый.

Местообитание. В лиственных и хвойных лесах, предпочитает влажные мшистые места.

Сезон. Осень.

Сходство. С рамарией прекрасной *(R. formosa),* у которой мякоть на разрезе приобретает ржавый цвет, вкус горьковатый и которая может вызвать желудочные боли.

Употребление. Молодые грибы съедобны после отваривания, можно жарить, мариновать.

Рамария прекрасная
Ramaria formosa

Плодовое тело. Высота 6-30 см, ширина 7-15 см, коралловидное, от общего основания отходят гладкие, зазубренные на концах веточки. Цвет от желто-красного до желто-охряного, концы веточек желтые. Мякоть белая, на срезе ржавеющая, вкус, особенно на концах веточек, горьковатый, запах невыразительный.

Споровый порошок. Охряный.

Местообитание. На гумусных почвах в лиственных, редко в хвойных лесах.

Сезон. Осень.

Сходство. С рамарией желтой *(R. flava),* у которой мякоть белая, вкус не горький.

Употребление. Несъедобна из-за горького вкуса, который усиливается при варке.

Рогатик булавовидный, Рогатик пестиковый, Геркулесова дубинка

Clavariadelphus pistillaris

Рогатик булавовидный

Плодовое тело. Высота до 25 см, толщина до 5 см, вначале цилиндрическое, позже приобретает булавовидную форму, поверхность сначала гладкая, позже покрывается продольными складками. Цвет светло-желтый, охристый, красновато-коричневый, иногда имеет фиолетовый оттенок, при надавливании буровато-красноватый. Мякоть плотная, белая, на разрезе постепенно приобретает буровато-красноватый цвет. Запах приятный, вкус горьковатый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах, растет на почве.

Сезон. Июль - сентябрь.

Сходство. Похож на рогатик усеченный *(C. truncatus),* имеющий более яркую окраску, и на рогатик язычковый *(C. ligulus),* растущий в хвойных лесах и имеющий меньшие размеры.

Употребление. Гриб съедобный, но попадаются очень горькие экземпляры, лучше его не трогать.

Рогатик гребенчатый

Clavulina cristata

Рогатик гребенчатый

Плодовое тело. Высота 5-8 см, коралловидное, веточки на концах сплюснуты в виде гребешков. Цвет белый, серовато-белый, иногда розоватый. Мякоть белая, вкус невыразительный, у старых экземпляров горький, запах слабый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В хвойных и лиственных лесах, иногда встречается на лугах и пастбищах.

Сезон. С лета до поздней осени.

Сходство. Со съедобным рогатиком серым *(C. cinerea),* у которого серые или серо-фиолетовые плодовые тела. С некоторыми другими несъедобными рогатиковыми серого и коричневатого цвета, у которых веточки на концах не ветвятся и которые имеют горький вкус.

Употребление. Гриб не ядовит, в молодом возрасте может быть использован, но пищевые качества невысокие.

Рогатик гроздевидный, Коралл красноватый, Коралл петушиный, Рамария гроздевидная, Рамария петушиная

Ramaria botrytis

Плодовое тело. Высота до 20 см, коралловидное, напоминающее кочан цветной капусты или петушиный гребень, состоит из множества выходящих из общего основания толстых ответвлений с утончающимися острыми отростками на концах. Цвет отростков красноватый или винно-красный, основания веточек беловатые. Мякоть водянистая, хрупкая, грязно-белая. Вкус приятный, запах фруктовый, приятный.

Ножка. Короткая, толстая, клубневидная, белая или кремовая.

Споровый порошок. Светло-охряный.

Местообитание. В лиственных, реже хвойных лесах, в холмистой и гористой местности, на известковых почвах, предпочитает соседство дубов и берез.

Сезон. Конец лета - осень.

Сходство. Трудно не узнать этот гриб по его красноватому цвету и специфической форме.

Употребление. Гриб вкусный, но редкий, поэтому лучше оставлять его в природе.

Рогатик серый, Клавулина серая, Коралл серый

Clavulina cinerea

Плодовое тело. Высота 2,5-10 см, коралловидное, состоит из одиночных или плотно сросшихся веточек, слабо ветвящихся на концах, цвета золы или серое. Мякоть белая, хрупкая, без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На почве в лиственных лесах, растет поодиночке и группами.

Сезон. Осень.

Сходство. Похож на рогатик аметистовый (Clavulina amethystina), который отличается лилово-фиолетовой окраской.

Употребление. Гриб съедобный; по некоторым источникам, не употребляется в пищу.

Рыжик сосновый, Рыжик боровой

Lactarius deliciosus

Syn.: *pinicola*

Рыжик сосновый

Шляпка. Диаметр 3-15 см, сначала округло-выпуклая, позже воронковидная, края загнутые, позже прямые. Кожица во влажную погоду скользкая. Цвет оранжево-красный, иногда кремовый, с концентрическими более темными оранжевыми зонами. Пластинки приросшие, оранжево-охряные, при повреждении зеленеют. Млечный сок оранжево-желтый, на воздухе зеленеет. Мякоть плотная, мясистая, оранжевая, зеленеет на воздухе. Вкус пресный с едва ощутимой горчинкой, запах очень приятный, смолисто-фруктовый.

Ножка. Высота 2-6 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, внутри с белым губчатым наполнением, одного цвета со шляпкой, при повреждении зеленеет.

Споровый порошок. Светло-охряный.

Местообитание. В молодых насаждениях сосны, может вырасти и под отдельно стоящими соснами.

Сезон. С июля (очень редко в июне) до осенних заморозков.

Сходство. Есть много разновидностей рыжика: рыжик еловый *(L. deterrimus),* имеющий синевато-зеленоватую шляпку, невыразительный запах и горьковатый вкус; рыжик красный *(L. sanquifluus),* имеющий красно-оранжевую шляпку; рыжик лососевый, или альпийский *(L. semisanquifluus).* Все они съедобны и вкусны. Неопытные грибники могут спутать рыжики с волнушкой розовой *(L. torminosus),* имеющей мохнатую шляпку и белый едкий млечный сок, и с груздем дубовым *(L. insulsus),* имеющим белый млечный сок едкого вкуса.

Употребление. Деликатесный гриб первой категории, «король» млечников. Можно солить (лучше сырым способом), жарить, мариновать. Полезно есть сырые рыжики, посыпав их солью. Легко усваивается в отличие от большинства грибов.

Лекарственные свойства. Содержит много каротина. Из рыжика получен антибиотик лактариовиолин, значительно тормозящий рост патогенных микроорганизмов, в частности туберкулезной палочки. В грибе обнаружены противоревматические вещества. Указанными свойствами обладают все виды

Рядовка белая

Tricholoma album

Шляпка. Диаметр 5-10 см, сначала выпуклая, позже распростертая, с завернутыми внутрь краями, кожица гладкая, сухая. Цвет белый, у зрелых экземпляров серовато-охристый. Пластинки белые, частые, извилистые. Мякоть белая, плотная, с неприятным запахом затхлой муки и горьким вкусом.

Ножка. Высота до 9 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, гладкая, волокнистая, одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок . Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, растет, как правило, одиночно или маленькими группами.

Сезон. Осень.

Сходство. Можно спутать с рядовкой фиалковой *(Lepista irina),* но у нее приятный цветочный запах.

Употребление. По некоторым данным, гриб ядовит. Во всяком случае, горький вкус и неприятный запах не позволяют использовать его в пищу.

Рядовка двуцветная, Двуцветка

Примечание: Гриб не найден ни в одном из известных авторам справочников, поэтому название выбрано в соответствии с применяемым на Ставрополье, хотя, строго говоря, рядовка двуцветная - одно из названий рядовки лиловоногой, близким родственником которой, вероятно, и является двуцветка.

Шляпка. Диаметр до 15 см, вначале полушаровидная, позже подушковидная или выпуклая, иногда к зрелости плоская, с загнутыми вверх краями. В сухую погоду часто радиально разорванная. Цвет глинисто-желтый с сиреневыми пятнами, иногда у молодых грибов почти полностью сиреневый. Пластинки приросшие зубцом, частые, сиреневые, к старости буровато-сиреневые. Мякоть плотная, вкус сладковатый, запах несколько неприятный, напоминающий запах затхлой муки.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, плотная, волокнистая, покрыта хлопьевидными чешуйками. Цвет желтовато-бурый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, кустарниках, лесозащитных полосах.

Сезон. Май - июнь.

Сходство. Похожа на рядовку лиловоногую *(L. saeva),* некоторые грибники называют двуцветку летним синим корнем. С ядовитыми видами сходства не имеет.

Употребление. Гриб съедобен, хотя менее вкусен, чем синий корень. Можно жарить и мариновать после предварительного отваривания (отвар вылить).

Рядовка желто-красная, Опенок красный

Tricholomopsis rutilans

Шляпка. Диаметр 5-15 см, сначала выпуклая, позже плоская, с бугорком. Кожица бархатистая. Цвет основного фона желтый, покрывающие чешуйки пурпурные, в зависимости от их густоты цвет шляпки может быть светлее или темнее. Иногда она желтая, иногда пурпурно-красная. Пластинки приросшие, тонкие, желто-зеленые. Мякоть желтоватая, вкус горьковатый, запах неприятный, затхлый.

Ножка. Высота 6-10 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, волокнистая, войлочная, вверху порыта пурпурными чешуйками.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На пнях и мертвой древесине хвойных пород. Растет группами.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С родственной и тоже съедобной рядовкой украшенной *(T. decora)* , у которой шляпка с желтыми чешуйками.

Употребление. О съедобности этого гриба существуют разные мнения. Он не ядовит, но низкокачественный, лучше его не собирать.

Рядовка землисто-серая, Рядовка земляная, Рядовка напочвенная

Tricholoma terreum

Рядовка землисто-серая

Шляпка. Диаметр до 8 см, вначале колокольчатая, позже распростертая, волнистая, с бугорком, края часто растрескиваются. Цвет светло- или темно-серый, в центре темнее, кожица покрыта темно-серыми чешуйками. Пластинки приросшие к ножке, вначале беловатые, затем приобретают серый оттенок. Мякоть очень хрупкая, с неярко выраженным вкусом и запахом.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 1 см, полая, волокнистая, вверху с мучнистым налетом, очень хрупкая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В хвойных, реже в лиственных лесах.

Сезон. Май - декабрь.

Сходство. Очень похожа на рядовку серую *(T. portentosum),* хороший гриб, растущий в тех же местах, но отличающийся более крупными размерами и ровной темно-серой окраской; на ядовитые рядовку тигровую *(T. pardinum)* и рядовку заостренную *(T. groanense),* но у первой плодовое тело крупнее, пластинки желтоватые или зеленоватые, а у второй в центре шляпки очень высокий острый бугорок. Похожа на съедобную рядовку чешуйчатую *(T. scalpturatum),* поверхность которой покрыта серебристо-серыми чешуйками, а к старости кожица и пластинки покрываются желтыми пятнами.

Употребление. Гриб можно жарить, мариновать, сушить.

Рядовка красно-коричневая

Tricholoma ustale

Рядовка красно-коричневая

Шляпка. Диаметр 4-8 см, сначала выпуклая, позже расправляется, во влажную погоду слизистая. Цвет каштаново-коричневый, к краю немного светлее. Пластинки белые, затем оржавленные, с возрастом темнеют. Мякоть белая, на разрезе красновато-коричневатая. Запах невыразительный, вкус умеренно горький.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 2 см, слегка вздутая, волокнистая, красновато-коричневая, под шляпкой палевая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, особенно под буками.

Сезон. Осень.

Сходство. Очень похожа на рядовку оранжевую *(Tricholoma aurantum),* которая несъедобна и почти всегда растет возле елей, и на съедобную рядовку бело-коричневую *(T. albobrunneum),* растущую под соснами.

Употребление. Ядовита, а по некоторым источникам, несъедобна.

Рядовка лиловоногая, Рядовка замаскированная, Рядовка двуцветная, Синий корень, Синяя ножка

Lepista saeva

Syn.: *Tricholoma personata*

Rhodopaxillus saevus

Шляпка. Диаметр до 15 см, иногда больше, у молодых грибов полушаровидная, позже выпуклая, в зрелости плоская, гладкая, голая. Цвет может быть сероватым, кремовым, белым, светло-охряным, иногда с фиолетовым оттенком. Пластинки беловатые, затем кремовые или охряные, частые, приросшие зубцом. Мякоть плотная, вкус и запах приятные.

Ножка. Высота 3-10 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, продольно-волокнистая. Цвет частично или полностью фиолетовый, более интенсивный или более бледный.

Споровый порошок. Бледно-розовый.

Местообитание. На пастбищах, компостных кучах, на опушках и окраинах лиственных лесов, в лесополосах.

Сезон. Плодоносит в марте - мае, а затем на тех же самых местах в октябре - ноябре, а при отсутствии сильных морозов и в декабре.

Сходство. Похож на рядовку фиолетовую *(Lepista nuda),* которую некоторые грибники также называют синим корнем. Еще один вид рядовки двуцветной встречается на Ставрополье в мае - июне, называется местными грибниками двуцветкой (*см* . Рядовка двуцветная, двуцветка).

Употребление. Деликатесный гриб, который можно использовать для всех видов переработки. Хорош как гарнир к мясным блюдам.

Рядовка мыльная

Tricholoma saponaceum

Рядовка мыльная

Шляпка. Диаметр 5-10 см, сначала выпуклая, позже плоская, с волнистым неровным краем, часто с трещинами по краям. Цвет различный: зеленоватый, желтоватый, коричневый разных тонов, белый с красным оттенком. Кожица гладкая, блестящая, по краям светлеющая. Пластинки довольно редкие, выемчатые, белые, зеленоватые, розоватые, часто с ржавыми пятнами. Мякоть белая, плотная, при повреждении слабо краснеет, вкус сладковатый, а иногда горьковатый. Характерный признак - сильный мыльный запах.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр 1,5-3 см, разной формы: цилиндрическая, вздутая, длинная или короткая, стройная или изогнутая, часто веретенообразная, укорененная. Цвет такой же, как у шляпки, но более бледный, вверху белый. Поверхность чешуйчато-волокнистая, но бывает совершенно гладкой.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, чаще в хвойных. Предпочитает кислые почвы.

Сезон. Август - октябрь.

Сходство. По внешнему виду гриб можно спутать со многими рядовками. Но бесспорными отличительными признаками являются сильный мыльный запах и краснеющая при повреждении мякоть.

Употребление. Несъедобен из-за неприятного вкуса и запаха, хотя не является ядовитым.

Рядовка обособленная

Tricholoma sejunctum

Рядовка обособленная

Шляпка. Диаметр до 12 см, сначала колокольчатая, позже становится все более плоской, с бугорком, иногда края загибаются вверх. Края у зрелых грибов волнистые, часто радиально растрескиваются. Цвет зеленовато-желтый, коричневый, в центре более темный. Кожица сухая, во влажную погоду слегка слизистая, покрыта радиальными волокнами коричневатого или оливково-коричневого цвета. Пластинки редкие, белые, иногда с желтоватым оттенком. Мякоть плотная, запах мучной, вкус горьковатый.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, часто изогнутая, твердая, белая с желтыми пятнами, покрыта чешуйками.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных, реже в хвойных лесах. Предпочитает известковые почвы.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. По цвету гриб очень похож на смертельно ядовитую бледную поганку *(Amanita phalloides)*, которая отличается наличием кольца и вольвы.

Употребление. Из-за горького вкуса несъедобен, по некоторым источникам, пригоден после отваривания. Для опытных грибников не представляет интереса, т. к. всегда можно найти более качественные грибы. А неопытным следует остерегаться: лучше принять рядовку обособленную за бледную поганку и не взять ее, чем наоборот.

Рядовка серая

Tricholoma portentosum

Шляпка. Диаметр 7-14 см, сначала колокольчатая или выпуклая, позже постепенно расправляется, в центре широкий бугорок. Края подогнутые, со временем расправляются и растрескиваются. Кожица сухая, во влажную погоду клейкая, серая, с черноватыми волокнами, иногда с оливковым или лиловым оттенком. Пластинки приросшие зубцом, не очень частые, сначала белые, позже сероватые или желтоватые. Мякоть белая, желтоватая, рыхлая, вкус невыразительный, запах мучной или отсутствует.

Ножка. Высота 6-12 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, с мучнистым налетом под шляпкой, белая, может быть желтоватой или оливковой.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В хвойных лесах, предпочитает сосны.

Сезон. Осень, растет до устойчивых заморозков.

Сходство. С рядовкой землисто-серой *(Tricholoma terreum)*, растущей в тех же местах, но имеющей сухую шляпку, нежелтеющие пластинки и ножку и более мелкие размеры.

Употребление. Съедобный гриб, который можно жарить и мариновать.

Рядовка серно-желтая, Рядовка сернистая

Tricholoma sulphureum

Шляпка . Диаметр 3-8 см, сначала коническая, позже плосковыпуклая, с бугорком, гладкая, шелковистая. Цвет сернисто-желтый, центр коричневатый. Пластинки редкие, высокие, серно-желтые. Мякоть волокнистая, желтая. Вкус невыразительный, запах неприятный, напоминает запах ацетилена.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 1 см, расширяющаяся к основанию, слегка изогнутая, бороздчатая, вначале наполненная, позже полая. Цвет серо- или коричнево-желтый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа, чаще в холмистой и гористой местности.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Очень похожа на съедобную зеленушку *(Tricholoma flavovirens)*, растущую в тех же местах и имеющую более частые пластинки и приятный мучной запах.

Употребление. Гриб несъедобен из-за неприятного запаха, а возможно, слабоядовит.

Рядовка сизоватая, Рядовка голубиная

Tricholoma columbetta

Шляпка. Диаметр до 10 см, сначала колокольчатая, позже выпуклая или плоская, с бугорком, шелковистая, с волнистой поверхностью и загнутыми внутрь краями. Цвет белый, изредка с голубоватыми или розоватыми пятами. Пластинки белоснежные, частые. Мякоть толстая, волокнистая, белая. Вкус сладковатый, запах слабый, мучной.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 3 см, ровная или сужающаяся книзу, волокнистая, белая, снизу голубовато-зеленоватая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных или смешанных лесах, на пастбищах, растет одиночно или небольшими группами.

Сезон. Июль - сентябрь.

Сходство. Можно спутать с другими рядовками белого цвета. Опасно перепугать с ядовитой говорушкой беловатой *(Clitocybe dealbata)*, у которой пластинки низбегающие, кремовые и меньшие размеры.

Употребление. Хороший гриб, можно мариновать, солить, жарить.

Рядовка сорная, Синичка

Lepista sordida

Syn.: *Tricholoma sordidum*

Шляпка. Диаметр до 10 см, вначале выпуклая, позже распростертая, в центре с бугорком, иногда неравномерно волнистая, лиловая с буроватым оттеком или фиолетовая, выцветающая. Пластинки приросшие зубцом, частые, буро-фиолетовые. Мякоть водянистая, с приятным запахом и вкусом.

Ножка. Высота 3-6 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, к основанию слегка расширяющаяся, вначале плотная, позже полая, волокнистая. Цвет такой же, как у шляпки.

Споровый порошок. Серовато-фиолетовый.

Местообитание. На лугах, пастбищах, в лесах, лесозащитных полосах, садах, огородах.

Сезон. Май - октябрь.

Сходство. Очень похожа на рядовку фиолетовую *(L. nuda),* хотя менее мясиста, более хрупка. Путаница с остальными грибами исключается, т. к. фиолетовая окраска является хорошим отличительным признаком.

Употребление. Можно жарить и мариновать, предварительно отварив.

Рядовка сросшаяся

Lyophyllum connatum

Шляпка. Диаметр до 6 см, вначале выпуклая, позже плоская, вдавленная посередине, с опущенным волнистым краем. Цвет бежевый, с более темным оттенком по краю. Пластинки приросшие зубцом, частые, узкие, белые или желтоватые. Мякоть белая, эластичная, к старости желтовато-бурая. Запах мучной.

Ножка. Высота 4-8 см, диаметр 0,3-0,8 см, белая, цилиндрическая, плотная, позже полая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах, парках, на травянистых полянах.

Сезон. С сентября до заморозков.

Сходство. Похожа на лиофиллум скученный *(L. aggregatum),* тоже съедобный, но у него цвет шляпки варьируется от серого до коричневого. Имеет сходство с некоторыми ядовитыми говорушками белого цвета, такими как говорушка восковатая *(Clitocybe cerussata)* и говорушка беловатая *(C. dealbata).* У говорушки восковатой шляпка покрыта водянистыми концентрическими окружностями, у говорушки беловатой шляпка с бугорком. Эти виды встречаются в смешанных и хвойных лесах, но иногда и на пастбищах. Они не срастаются основаниями ножек. Если вы не очень опытный грибник, лучше избегать сбора мелких говорушек белого цвета.

Употребление. Можно жарить, мариновать, солить после обязательного отваривания.

Рядовка тополевая, Песчаник

Tricholoma populinum

Шляпка. Диаметр 5-15 см, сначала выпуклая, позже выпуклораспростертая, в старости иногда вдавленная, трещиноватая, с волнистыми краями. Цвет серовато-коричневый, красновато-коричневый, ореховый. Пластинки частые, сначала беловатые, к зрелости приобретают красновато-коричневый оттенок, покрываются ржавыми пятнами. Мякоть толстая, плотная, запах можно охарактеризовать как мучной, огуречный или арбузный. Вкус горьковатый.

Ножка. Высота 5-10 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, волокнистая, сухая, коричневатая, под шляпкой беловатая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В тополевых и осиновых лесах и насаждениях.

Сезон. Октябрь - ноябрь.

Сходство. Гриб легко распознается по сильному запаху и привязанности к тополевым деревьям.

Употребление. Гриб съедобный, но горьковатый вкус и волокнистая мякоть делают его пищевые качества невысокими. Можно жарить и мариновать, предварительно несколько раз отварив для удаления горечи.

Рядовка усеченная

Tricholoma truncatum

Clitopilus truncatus

Rhodopaxillus truncatus

Tricholoma geminum

Шляпка. Диаметр 8-12 см, сначала выпуклая, позже полураспростертая, часто с волнистыми неровными краями, плотная, мясистая, гладкая. Цвет розовато-коричневый. Пластинки широкие, розовато-коричневые. Мякоть плотная. Вкус сладковатый, запах очень приятный, который можно определить как фиалковый или фруктовый.

Ножка. Высота до 3,5 см, диаметр до 2,8 см, плотная, волокнистая, розовато-коричневая.

Споровый порошок. Розовато-коричневый.

Местообитание. В лиственных лесах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Гриб похож с рядовкой фиалковой *(L. irina),* у которой тот же запах и пищевые качества.

Употребление. Это съедобный гриб, пригодный для употребления в свежем и маринованном виде.

Рядовка фиалковая

Lepista irina

Шляпка. Диаметр до 12 см, сначала сферическая, позже колокольчатая, к зрелости распростертая, с волнистыми краями. Кожица гладкая и сухая. Цвет белый с розоватым оттенком, к зрелости красновато-коричневый. Пластинки частые, сначала беловатые, позже розоватые, к зрелости цвета корицы. Мякоть плотная, сладковатая, запах очень сильный, цветочный.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2 см, плотная, волокнистая, утолщенная к основанию.

Споровый порошок. Розовый.

Местообитание. В хвойных и лиственных лесах, на травянистых опушках.

Сезон. Осень.

Сходство. Очень похож на рядовку усеченную *(Tricholoma truncatum),* которая имеет такой же запах, розово-коричневый цвет, но более короткую ножку.

Употребление. Этот гриб можно жарить и мариновать.

Рядовка фиолетовая, Леписта голая, Синичка, Синявка

Lepista nuda

Шляпка. Диаметр до 15 см, у молодых экземпляров подушковидная, позже плоская, голая (отсюда и название - леписта голая), вначале ярко-фиолетовая, позже буро-охряная, выцветающая. Пластинки вначале ярко-фиолетовые, со временем буровато-охряные, красновато-бурые, приросшие или свободные. Вкус приятный, запах сильный, специфический.

Ножка. Диаметр до 2 см, высота до 10 см, расширяющаяся к основанию, волокнистая, под шляпкой с хлопьевидным налетом. Цвет фиолетовый, позже выцветающий.

Споровый порошок. Беловато-розовый.

Местообитание. В лесах разного типа на богатой гумусом почве, иногда на свалках и в силосных ямах.

Сезон. Появляется в сентябре - октябре, плодоносит до устойчивых заморозков. Один из самых хладостойких позднеосенних видов. Изредка встречается весной.

Сходство. Часто путают с паутинниками фиолетового цвета, от которых она отличается отсутствием паутинистого покрывала и сильным ароматом. Некоторые грибники считают ее разновидностью рядовки лиловоногой *(L. saeva)* и также называют синим корнем. Очень похожа на рядовку сорную *(L. sardida),* которая имеет серо-фиолетовые плоды меньшего размера и более тонкую мякоть, встречается в лесу, на компостных кучах, пастбищах. Это съедобный, хотя менее вкусный гриб.

Употребление. Очень вкусный гриб, используемый для маринования, жарки, для гарниров. В сыром виде ядовит, содержит гемолизин, разрушающий красные кровяные тельца, поэтому перед приготовлением грибы нужно отварить в течение 10-15 минут, отвар вылить.

Лекарственные свойства. Содержит антибиотические вещества, свежая кашица из грибов тормозит рост патогенных бактерий.

Саркодон черепитчатый, Ежовик пестрый, Оленьи рожки

Sarcodon imbricatum

Саркодон черепитчатый

Шляпка. Диаметр 8-25 см, сначала выпуклая, позже плоская, с глубокой впадиной в центре, с подогнутыми волнистыми краями. Поверхность покрыта крупными черепицевидными чешуйками, расположенными в виде концентрических окружностей. Цвет темно-коричневый с беловатым налетом. На нижней поверхности имеются хрупкие частые шипы, легко отделяющиеся от шляпки и нисходящие по ножке. Мякоть плотная, жесткая, горьковатая, запах у молодых экземпляров слабый, у зрелых становится сильным, резким.

Ножка. Высота до 8 см, диаметр до 2 см, центральная или эксцентрическая, плотная, гладкая, серо-коричневая.

Споровый порошок. Красно-коричневый.

Местообитание. В хвойных лесах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на горьковатый саркодон шероховатый *(S. scabrosum)*, у которого чешуйки более мелкие, прижатые, ножка черноватая. По одним источникам, он съедобен, по другим - нет.

Употребление. В пищу пригодны только молодые экземпляры, после отваривания горечь исчезает. Можно использовать в качестве гарниров. Гриб пригоден для сушки.

Саркосцифа ярко-красная, Пецица ярко-красная, Бабушкины ушки

Sarcoscipha coccinea

Саркосцифа ярко-красная

Плодовое тело. Имеет форму чашечки с волнистыми вогнутыми краями, нередко надорванными, диаметром до 6 см. Внутренняя поверхность киноварно-красная, гладкая, блестящая, наружная - бархатистая, покрытая мелкими густыми волосками.

Ножка. Очень короткая, жесткая, погруженная в субстрат.

Споровый порошок . Беловатый.

Местообитание. На валеже, древесных остатках, погруженных в почву.

Сезон. Февраль - апрель.

Сходство. Похожа на пецицу оранжевую, или алеврию *(Peziza aurantia)*, которая встречается на травянистых местах летом и осенью и вполне съедобна.

Употребление. Гриб съедобен, но не имеет пищевой ценности из-за жесткой консистенции.

Лекарственные свойства. Высушенный и растертый в порошок гриб можно использовать как кровоостанавливающее средство.

Сатанинский гриб

Boletus satanas

Сатанинский гриб

Шляпка. Диаметр до 25 см, вначале полушаровидная, позже подушковидная, в зрелости до плоской с неравномерно волнистым краем. Кожица гладкая или слегка бархатистая, сухая. Цвет грязно-серый, оливково-серый. Трубочки вначале желтовато-зеленоватые, затем карминно-красные, при надавливании синеют. Мякоть плотная, белесая, на разрезе слабо краснеет, затем медленно синеет. Вкус ореховый, запах кисловатый, у зрелых грибов неприятный.

Ножка. Высота 4-10 см, диаметр 5-9 см, клубневидная, реповидная. В верхней части желтая, внизу одного цвета с трубочками покрыта сетчатым рисунком.

Споровый порошок. Оливковый.

Местообитание. В лиственных лесах на известковых почвах, образует микоризу с дубом, буком, грабом, с липой, орешником и каштаном.

Сезон. Июль - сентябрь.

Сходство. Можно спутать со съедобными дубовиками оливково-бурым *(B. luridus)* и крапчатым *(B. erythropus)*, но у них шляпки темнее и мякоть интенсивно синеет на срезе. В тех же местах растет болет глубокоукореняющийся *(B. radicans)*, но у него желтая ножка и трубочки, а вкус горький, из-за чего гриб несъедобен. Можно спутать с очень похожим болетом пурпурным *(B. purpureus)*, у которого шляпка красновато- или розовато-бурая, а мякоть мгновенно окрашивается в темно-синий цвет. Похож сатанинский гриб и на болет розово-золотистый, или розовокожий *(B. rhodoxanthus)*, у которого шляпка желто-бурая с красным или розовым отливом, ножка желтая с красной сеткой, мякоть синеет. В сыром виде два последних вида очень ядовиты.

Употребление. Раньше считался смертельно ядовитым, отсюда его название. Дальнейшими исследованиями было установлено, что ядовит только в сыром или недостаточно проваренном виде. Кроме того, нужно помнить, что в сыром виде ядовиты и съедобные дубовики, поэтому, если вы все же собрали эти грибы, нужно их отварить в течение 15 минут, а отвар вылить.

Свинушка толстая

Paxillus atrotomentosus

Шляпка. Диаметр 8-20 см, крупная, мясистая, часто эксцентрическая, с завернутым вниз краем. Кожица бархатистая, ржаво-коричневая или оливково-коричневая. Пластинки нисходящие, желто-ржавые. Мякоть плотная, желто-бурая, на разрезе темнеет, вкус горьковатый.

Ножка. Высота 1-6 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, сужающаяся к основанию, сплошная, с густым войлочно-бархатистым опушением.

Споровый порошок. Желто-коричневый.

Местообитание. На пнях и корнях хвойных деревьев.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Хорошо отличается от всех грибов черно-коричневым опушением на ножке.

Употребление. В крайнем случае съедобен после длительного отваривания, но гриб очень низкого качества.

Свинушка тонкая, Дуньки

Paxillus involutus

Свинушка тонкая

Шляпка. Диаметр 4-12 см, сначала выпуклая, позже плоская с углублением в центре, бархатистая, особенно по краям, которые у молодых грибов подогнуты. Цвет ржаво-бурый, желтовато-оливково-бурый, красновато-коричневый. Пластинки короткие, низбегающие, желтоватые или охристые, при надавливании красновато-коричневые. Мякоть желтоватая, при повреждении коричневеющая. Вкус кисловатый, запах слегка кислый или фруктовый.

Ножка. Высота 2-6 см, диаметр до 2 см, коническая или цилиндрическая, суженная книзу, одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок. Коричневый.

Местообитание. В лесах различного типа, в кустарниках, на гниющей древесине, на опушках, в садах, на дачах.

Сезон. С июня до заморозков.

Сходство. Немного похожа на некоторые млечники, имеющие подобную форму и окраску, но отличается от них отсутствием млечного сока.

Употребление. В старых справочниках характеризуется как съедобный гриб; лишь после нескольких случаев смертельных отравлений в Европе ученые обнаружили в свинушках агглютинины, обладающие способностью накапливаться в организме. При многократном употреблении они начинают разрушать красные кровяные тельца (*см. гл* . Отравления грибами). Зная, что грибники активно собирают свинушку, обращаем внимание на смертельную опасность, которая может подстеречь их самих или их близких совершенно неожиданно.

Серушка, Дуплянка серая, Подорешник, Подорожница

Lactarius flexuosus

Серушка

Шляпка. Диаметр 5-10 см, сначала выпуклая, позже воронковидная, часто с волнистым лопастным краем, гладкая, свинцовая, серовато-коричневая, серо-фиолетовая с концентрическими более темными зонами. Пластинки нисходящие, редкие, толстые, желтовато-кремовые. Мякоть плотная, белая. Млечный сок водянисто-белый, очень едкий, не изменяющийся на воздухе. Запах фруктовый, пряный.

Ножка. Высота до 6 см, толщина до 2 см, цилиндрическая, иногда эксцентрическая, суженная к основанию, вздутая, сначала плотная, позже полая. Цвет светло-серый.

Споровый порошок. Светло-желтый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах, чаще с березой или осиной, одиночно и небольшими группами.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Схожа с млечником беззональным *(L. azonites),* у которого серая шляпка без зон и приобретающая при повреждении коралловый цвет мякоть.

Употребление. Можно солить после отваривания или вымачивания.

Скрипица, Скрипун

Lactarius vellereus

Syn.: *Agaricus vellereus*

Скрипица

Шляпка. Диаметр 8-25 см, иногда достигает 30 см, сначала выпуклая, позже воронковидная. Края у молодых грибов подогнутые, затем распростертые, волнистые. Кожица покрыта мелкими ворсинками, войлочная, белая или кремово-белая, без зон. Пластинки относительно редкие, перемежающиеся пластиночками, нисходящие, сначала белые, позже бледно-желтые с охристыми пятнами. Мякоть плотная, беловатая, с горьким белым млечным соком. Сок при высыхании приобретает красноватый цвет, мякоть при повреждении становится желтоватой. Запах приятный.

Ножка. Высота 5-8 см, диаметр 2-5 см, цилиндрическая, поверхность войлочная, одного цвета со шляпкой, выделяет при надрезе млечный сок.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных, реже в хвойных лесах.

Сезон. С июля до осени.

Сходство. С груздем перечным *(L. piperatus)* и груздем пергаментным *(L. perganenus)* , от которых отличается войлочной шляпкой.

Употребление. Гриб довольно низкого качества, пригоден для засола горячим способом.

Слизистый гриб, Ведьмино масло, Фулиго гнилостный

Fuligo septica

Слизистый гриб

Плодовое тело. Представляет собой сгусток клеток, похожий на губку, пористый, желтый. Это сообщество является подвижным, может изменять свою форму. Из-за обезвоживания на воздухе покрывается твердой коркой, внутри созревают споры.

Споровый порошок. Коричневатый.

Местообитание. В лесах, на мшистых стволах, валеже, на почве, опаде.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Не имеет.

Употребление. Несъедобен.

Сморчковая шапочка

Verpa bohemica

Шляпка. Диаметр до 3 см, буроватая, желто-бурая, коричневатая, поверхность морщинистая. Надета на ножку в виде наперстка или колпачка, края с ножкой не соединены. Мякоть восковидная, нежная, без особого вкуса. Запах слабый, несколько неприятный.

Ножка. Высота до 15 см, цилиндрическая, белая или желтоватая, внутри ватообразная, снаружи покрыта отрубевидными чешуйками.

Споровый порошок. Желтоватый.

Местообитание. На известковых почвах в лиственных лесах, на полянах, опушках, в кустарниках.

Сезон. Один из первых весенних грибов.

Сходство. Гриб очень похож на шапочку коническую *(V. conica),* которая встречается в тех же местах и в те же сроки, однако это более редкий гриб, хотя и съедобный после отваривания, но менее вкусный. Можно спутать с еще одной разновидностью - шапочкой гибридной *(Mitrophora semilibera),* которая появляется чуть позже, но также съедобна.

Употребление. Вкусный гриб, который можно жарить, мариновать, тушить. Ценность его в том, что он появляется ранней весной и содержит много биологически активных веществ. Перед употреблением лучше отварить.

Сморчок съедобный, Сморчок настоящий

Morchella esculenta

Шляпка. Диаметр до 12 см, яйцевидная или усеченно-коническая, поверхность извилисто-ячеистая, по форме схожа со смятыми пчелиными сотами, внутри полая. Края сросшиеся с ножкой. Цвет желто-бурый, светло-коричневый, серо-охряный. Вкус приятный, запах невыразительный.

Ножка. Высота 5-20 см, диаметр 1-6 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, продольно-морщинистая, на ощупь слегка бархатистая, хлопьевидная.

Споровый порошок. Светло-охристый, кремовый.

Местообитание. Чаще всего в светлых лиственных лесах, в смешанных и реже в хвойных, на травянистых полянах, в кустах, садах.

Сезон. Середина апреля - конец мая.

Сходство. Очень похож на сморчок обыкновенный *(M. vulgaris)* , у которого шляпка более темная, серо-коричневых тонов; на сморчок круглый *(M. rotunda),* отличающийся круглой шляпкой желтого цвета; на сморчок конический *(M. conica),* пустотелая шляпка которого имеет удлиненно-коническую форму.

Сморчок обыкновенный

Употребление. Все сморчки съедобны и очень вкусны. Недаром в США существует День сморчка. Используется для сушки, жарки. Деликатесом являются фаршированные сморчки. Перед употреблением грибы нужно отварить, так как некоторые грибники путают их со строчками, содержащими гиромитрин. В западной литературе встречаются сведения о присутствии в сырых сморчках токсических веществ.

Спарассис курчавый, Грибная капуста, Гриб баран, Грибное счастье

Sparassis crispa

Спарассис курчавый

Плодовое тело. Диаметр до 35 см, состоит из множества волнистых разветвленных пластинок, кремовое или охряно-бурое. Мякоть белая, волокнистая, запах смолистый, вкус ореховый.

Ножка. Короткая, толстая, бурая, глубоко сидящая в земле.

Споровый порошок. Желтоватый.

Местообитание. В хвойных лесах, в основном около сосен.

Сезон. Август - сентябрь.

Сходство. Практически нельзя спутать.

Употребление. В пищу годятся только молодые экземпляры, т. к. в старости гриб становится очень жестким. Ввиду редкости лучше не срывать этот гриб.

Лекарственные свойства. В грибе найдено два редких вещества: спарассол и бетаглюкан. Бетаглюкан обладает противоопухолевым эффектом. Спарассол предотвращает развитие плесневых грибов. Можно добавить его в емкость, где у вас солятся грибы, предварительно помыв, - будет меньше проблем с плесенью. Ведутся опыты по введению гриба в культуру, продолжается изучение его свойств.

Строфария сине-зеленая

Stropharia aeruginosa

Строфария сине-зеленая

Шляпка. Диаметр 4-8 см, сначала яйцевидная, позже ширококолокольчатая, со временем распростертая, гладкая, клейкая, с остатками покрывала по краям в виде белых хлопьев. Цвет голубовато-зеленоватый, в центре с желтоватыми пятнами. Пластинки частые, приросшие, сначала серо-фиолетовые, позже фиолетово-бурые. Мякоть голубовато-беловатая, позже желтая, вкус и запах неприятные.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, голая, слизистая, одного цвета со шляпкой. На ножке имеется пленочное кольцо, ниже которого ножка усеяна белыми хлопьями.

Споровый порошок. Бурый.

Местообитание. В лесу, на лугах, пастбищах, травянистых просеках, на пнях, на органическом мусоре.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Окраска очень характерна, практически невозможно спутать.

Употребление. В разных источниках гриб определяется как съедобный, несъедобный, слабоядовитый и даже галлюциногенный. Авторы использовали гриб в пищу без вредных последствий. Нужно помнить, что перед употреблением гриб нужно отварить, отвар вылить.

Строчок гигантский

Gyromitra gigas

Строчок гигантский

Шляпка. Диаметр 30 см, неправильной формы, с волнистыми складками, напоминает очищенный грецкий орех или головной мозг. Цвет светло- или охряно-бурый, коричневатый. Мякоть сероватая, без особого вкуса, с запахом сырости.

Ножка. Высота 2-6 см, широкая, полая, морщинистая, внизу грязно-белая.

Споровый порошок. Белый или светло-охряный.

Местообитание. В смешанных и лиственных лесах на гумусной почве.

Сезон. Апрель - май.

Сходство. Очень похож на строчок обыкновенный *(G. esculenta)*, который чаще растет в хвойных лесах на песчаной почве, вдоль лесных дорог и опушек, на местах бывших пожарищ и имеет более темный цвет шляпки и меньшие размеры.

Употребление. Сведения о съедобности строчков очень противоречивы. В отечественной литературе, особенно в старых изданиях, они обозначены как условно съедобные. В противовес им западная литература представляет их (особенно строчок обыкновенный) как смертельно ядовитые. Строчки содержат такие яды, как гиромитрин и метилгидразин. Особенно много их в перезревших грибах. Уничтожаются они длительным отвариванием или сушкой. По последним данным, восприимчивость к этим ядам, как и к токсинам свинушки, индивидуальна. Кроме того, они обладают кумулятивным действием, т. е. накапливаются в организме. Поэтому употреблять строчки нужно после соответствующей тепловой обработки, в небольших количествах, не следует давать их детям и ослабленным людям. Возможно, лучше вообще отказаться от приема их в пищу. Справедливости ради нужно сказать, что отравления строчками происходят в основном в западных странах. Может быть, это как-то связано с почвенно-климатическими условиями произрастания. В России всегда любили строчки и сморчки. Гурманам посоветуем употреблять сморчки, которые безобидны и имеют высочайшие вкусовые качества.

Сыроежка буреющая

Russula xerampelina

Шляпка. Диаметр 5-12 см, сначала выпуклая, позже плоская, сначала клейкая, позже сухая, матовая. Цвет очень изменчив: пурпурно-красный, оливково-бурый, частично красный с буро-зеленоватым, желто-бурый с зеленоватым, от буроватого до черно-бурого. Кожица снимается на четверть диаметра. Пластинки приросшие, желтоватые, с возрастом бурые. Мякоть белая, в местах излома желто-бурая, неедкая, вкус ореховый, запах селедочный (особенно у старых грибов).

Ножка. Высота 3-10 см, диаметр 1,5-3 см, цилиндрическая, гладкая, ватообразная, белая или розоватая, при надавливании на поверхности образуются бурые пятна.

Споровый порошок. Светло-охряный.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах, особенно рядом с дубами и буками.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. Хорошим отличительным признаком является селедочный запах.

Употребление. Вкусная сыроежка, которую можно жарить, мариновать, солить.

Сыроежка желто-красная, Сыроежка золотисто-красная, Сыроежка золотистая

Russula aurata

Шляпка. Диаметр до 12 см, сначала выпуклая, позже распростертая, оранжево-красная, оранжево-желтая, красная с желтыми пятнами, иногда красно-фиолетовая с желтым оттенком. Кожица снимается до середины шляпки. Пластинки приросшие, охристые или кремовые, с золотистыми краями. Мякоть белая, под кожицей желтоватая, запах слабый, вкус сладковатый.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, желтая, ватообразная.

Споровый порошок. Желтый.

Местообитание. В лиственных, реже хвойных лесах.

Сезон. Июнь - октябрь.

Сходство. Можно спутать с другими сыроежками красного цвета, но желтые пластинки являются отличительным признаком. Похожа на очень редкий съедобный мухомор Цезаря *(Amanita caesarea)* , у которого красная шляпка и желтые пластинки, но у мухомора на ножке имеются кольцо и вольва.

Употребление. Можно жарить, мариновать, солить.

Сыроежка желчная

Russula fellea

Шляпка. Диаметр 5-9 см, сначала полушаровидная, позже плоская с углублением в центре. Поверхность гладкая, блестящая, соломенно-желтая, охряная, медово-коричневая, по краям цвет бледнее. Кожица снимается только с краю. Пластинки тонкие, приросшие, белые, затем беловато-коричневые. Мякоть хрупкая, сначала белая, затем желтоватая, запах горчичный, вкус жгучий.

Ножка. Высота 4-6 см, диаметр до 2 см, сначала полная, позже с губчатым наполнением.

Споровый порошок. Светло-кремовый.

Местообитание. В лиственных лесах, предпочитает дубы и буки.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С другими сыроежками желтого цвета, среди которых нет ядовитых.

Употребление. Как и все сыроежки с едким вкусом, ее можно только солить. Чтобы определить вкус, достаточно провести языком под шляпкой.

Сыроежка зеленоватая

Russula virescens

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала шаровидная, позже выпуклая и наконец плосковдавленная. Поверхность беловатая, густо усеянная бородавками светло-зеленого, травяного, купоросного или оливково-зеленого цвета, разделенными глубокими трещинами, края более светлые. Иногда шляпка белая, но всегда покрыта трещинками. Кожица снимается до середины. Пластинки частые, кремово-белые, иногда покрыты бурыми пятнами. Мякоть очень плотная, белая, сладковатая, запах приятный.

Ножка. Высота 2-9 см, диаметр до 4 см, цилиндрическая, плотная, в зрелости с ватообразным заполнением, белая.

Споровый порошок. Кремово-белый.

Местообитание. В лиственных, реже хвойных лесах, предпочитает микоризу с буками, дубами и березами.

Сезон. С июля до осени.

Сходство. С родственной сыроежкой зеленой *(R. aeruginea)*, растущей в тех же местах, имеющей гладкую шляпку и слегка острый вкус. Главная проблема заключается в том, что неопытные или невнимательные грибники принимают за зеленые виды сыроежек смертельно ядовитую бледную поганку *(Amanita phalloides)*, хотя между ними много различий: сыроежки не имеют кольца на ножке и влагалища, ножка не утолщена в виде клубня. Поэтому при сборе не следует торопиться, а нужно внимательно рассмотреть найденный гриб, не срезая его до полной уверенности в правильности определения

Употребление. Это одна из лучших сыроежек, которую можно готовить любыми способами.

Сыроежка красивая

Russula lepida

Шляпка. Диаметр 4-12 см, сначала полушаровидная, позже расправляется, с подогнутыми краями, у зрелых грибов они расправленные, часто трескаются. Кожица сухая, бархатистая, почти не снимается. Цвет ярко-красный, темно-розовый, часто на кожице имеются депигментированные белые или желтоватые участки. Пластинки частые, слабо приросшие к ножке, светло-кремовые. Мякоть плотная, твердая, но ломкая. Вкус горьковатый, запах фруктовый.

Ножка. Высота 3-7 см, диаметр до 3,5 см, часто слегка вздутая, белая или розовая, очень твердая.

Споровый порошок. Светло-кремовый.

Местообитание. В лиственных, редко хвойных лесах, особенно под буками.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Легко может быть спутана с сыроежками красного цвета, что неопасно, хотя в западной литературе некоторые жгучие сыроежки указываются как ядовитые, но после отваривания они годны к засолу.

Употребление. Гриб низкого качества, но годится к использованию после отваривания.

Сыроежка Мэйра

Russula mairei

Сыроежка Мэйра

Шляпка. Диаметр 3-9 см, сначала выпуклая, позже вдавленная, красная или розовая, иногда почти полностью белая. Кожица снимается на одну треть. Пластинки довольно редкие, приросшие, хрупкие, белые с голубоватым оттенком, позже кремовые. Мякоть плотная, вкус горький, запах напоминает кокосовый.

Ножка. Высота до 5 см, цилиндрическая или булавовидная, белая, сплошная.

Споровый порошок. Беловатый.

Местообитание. В лиственных лесах под буками.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С другими сыроежками красного цвета.

Употребление. Из-за горького вкуса пригодна только в засол после отваривания. Иногда в западной литературе трактуется как слабоядовитая.

Сыроежка пищевая

Russula vesca

Шляпка. Диаметр 5-12 см, сначала полушаровидная, позже выпуклая, в зрелости распростертая, в центре вдавленная. Кожица голая, в сырую погоду клейкая, часто отстающая по краям, легко снимается. Цвет преобладает красный, с лиловым, коричневатым, зеленоватым оттенком. Пластинки частые, белые, иногда желтоватые, выступающие из-под шляпки. Мякоть плотная, вкус ореховый, запах слабый.

Ножка. Высота 4-8 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, с морщинистой поверхностью, часто суженная к основанию.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лесах разного типа.

Сезон. Июль - октябрь.

Сходство. С другими сыроежками, что неопасно. Отличается выступающими из-под шляпки пластинками.

Употребление. Вкусная сыроежка, которую можно отваривать, жарить, мариновать, солить.

Сыроежка розовая

Russula rosea

Шляпка. Диаметр 4-9 см, вначале выпуклая, позже плоская или слегка вогнуто-распростертая, с ровным краем. Кожица красного или розового цвета, выцветающая до розово-белой, в центре обычно желтовато-кремовая, по краю слегка рубчатая, снимается почти до середины. Пластинки частые, палево-кремовые. Мякоть белая, вкус горьковатый.

Ножка. Высота 4-7 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, сплошная или полая, белая, иногда с розовым оттенком.

Споровый порошок. Кремовый.

Местообитание. В лиственных и сосновых лесах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С другими сыроежками подобной окраски.

Употребление. Употребляется соленой.

Сыроежка сине-желтая, Сыроежка сине-зеленая

Russula cyanoxantha

Сыроежка сине-желтая

Шляпка. Диаметр 4-15 см, вначале шаровидная, позже плоская с вдавленным центром. Кожица гладкая, блестящая, снимается до середины. Цвет очень изменчив. Может быть фиолетовым, винным, зеленым, винно-пурпурным, желтоватым, оливковым, окраска неравномерно пятнистая, но преобладающие тона зеленые и лиловый. Пластинки приросшие к ножке, частые, белые. Важный признак: только у этой сыроежки пластинки не ломкие, а липкие, сминающиеся при надавливании.

Ножка. Высота 3-8 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, плотная, вначале сплошная, позже ватообразная и наконец полая. Цвет белый, иногда с лиловым отливом, может быть покрыта ржавыми пятнышками.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных, реже хвойных лесах.

Сезон. С раннего лета (реже с мая) до поздней осени.

Сходство. С другими сыроежками, но отличается от всех липкими пластинками.

Употребление. Одна из самых вкусных сыроежек, которую можно жарить, варить, мариновать, солить, сушить. Перед маринованием лучше бланшировать, чтобы шляпка не крошилась.

Сыроежка sororia

Russula sororia

Syn.: *Russula amoenolens*

Сыроежка sororia

Шляпка. Диаметр 3-6 см, вначале выпуклая, позже распростертая, с углублением в центре, рубчатая по краю, в сырую погоду слизистая. Цвет коричневый или серо-коричневый. Кожица снимается до середины. Пластинки белые. Мякоть тонкая, хрупкая. Вкус сначала маслянистый, затем очень острый, запах неприятный, напоминающий запах испорченного сыра.

Ножка. Высота до 6 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, с губчатым наполнением, хрупкая. Цвет беловатый.

Споровый порошок. Светло-бежевый.

Местообитание. В лиственных лесах, преимущественно под дубом.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Немного напоминает валуй *(R. foetens),* гриб более мясистый и имеющий светло-коричневую или охряную шляпку.

Употребление. После отваривания можно использовать в смеси с другими грибами для маринования или засола, хотя запах и вкус делают этот гриб низкосортным.

Трамета бабочковидная, Кориолус многоцветный

Trametes versicolor

Syn.: *Coriolus versicolor*

Трамета бабочковидная

Плодовое тело. Тонкое, эластичное, кожистое, состоящее, как правило, из веерообразных пластин, часто напоминающих по форме бабочек. Поверхность покрыта множеством концентрических полосок разнообразных цветов: черного, желтого, коричневого, голубовато- и зеленовато-бурого, охристого. Гладкие и блестящие зоны перемежаются с бархатисто-матовыми. Шляпки очень пестрые и вариабельные по цвету. Запах и вкус отсутствуют. Трубочки короткие, поры округлые, мелкие, белого, а впоследствии желтоватого цвета.

Споровый порошок. От кремового до бледно-охряного.

Местообитание. На мертвой древесине лиственных пород, редко на хвойных, на валеже, на лесосеках. Интенсивно разрушает древесину.

Сезон. Круглогодично.

Сходство. Похожа на трамету зонированную *(T. zonata)*, которая вначале беловато-желтоватая, волосистая, со временем становится зонированной и гладкой.

Употребление. Гриб несъедобен.

Лекарственные свойства. Из гриба получены препараты, содержащие противоопухолевые вещества, повышающие иммунитет.

Тригастер черноголовый

Trichaster melanocephalus

Тригастер черноголовый

Плодовое тело. Диаметр 5-7 см, молодые экземпляры шаровидные или в виде луковицы, с острым носиком длиной до 2 см (на снимке). Цвет беловатый, бурый разных оттенков. Экзоперидий (внешняя оболочка) срастается с эндоперидием (внутренняя оболочка), при созревании разрывается в виде 4-6 (реже 7-8) лопастей в форме звезды. Лопасти распластаны на поверхности почвы, при сгибании поднимают вверх круглую глебу, высыпающую споры.

Споровый порошок. Темно-коричневый.

Местообитание. В лиственных лесах, садах, парках.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С грибами из рода звездчаток, зрелые плоды которых имеют форму звезд с разным количеством лопастей.

Употребление. Гриб несъедобен, как и звездчатки.

Трутовик березовый, Березовая губка

Piptoporus betulinus

Плодовое тело. Ширина 5-30 см, копытообразное, полукруглое или почковидное, край валикообразный, подогнутый. Кожица гладкая, вначале беловатая, позже серо-коричневая, коричневая, бледно-бурая. Поры белесые, в старости приобретают охряный оттенок. Мякоть белая, мясистая, губчатая, затем пробковеющая. Вкус и запах кисловатые, в старости - горькие.

Споровый порошок. Беловатый.

Местообитание. На мертвой и живой древесине берез.

Сезон. Гриб однолетний, но иногда плодовые тела сохраняются до весны.

Сходство. Похож на пиптопорус псевдоберезовый *(P. pseudobetulinus)*, который растет на осине и имеет острый край.

Употребление. В молодом возрасте съедобен, можно отваривать, использовать для приготовления паштетов.

Лекарственные свойства . Обладает противоопухолевой и противовоспалительной активностью, обусловленной содержанием полипореновой кислоты. Вытяжку получают с помощью перегонки. Таежники заваривают чай из березовой губки.

Трутовик изменчивый

Polyporus varius

Шляпка. Диаметр 3-8 см, правильно-округлая или языковидная, в месте прикрепления ножки вдавленная, часто с разделенным на лопасти краем. Кожица гладкая, золотисто-желтая или светло-коричневая, к зрелости с тонкими радиальными волокнами. Трубчатый слой низбегающий, белого или светло-кремового цвета. Мякоть жесткая, белая или коричневая, вкус мягкий, запах грибной.

Ножка. Диаметр 0,5-1 см, короткая, эксцентрическая, боковая или центральная, светло-коричневая, со временем почти черная.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На мертвой древесине лиственных пород.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. Можно спутать с трутовиком чешуйчатым *(P. squatosus)* в молодом возрасте, но у него шляпка покрыта крупными чешуйками.

Употребление. Гриб не ядовит, но из-за жесткой мякоти не употребляется в пищу.

Трутовик лакированный

Ganoderma lucidum

Трутовик лакированный

Шляпка. Диаметр до 10 см, вначале почковидная, позже плоская, веерная, твердая, покрыта лакированной пленкой. Цвет красновато-бурый с желтыми зонами, иногда полностью красно-бурый, буро-фиолетовый. Шляпка имеет хорошо видимые кольца роста

различных оттенков, придающие ей неровный вид. Поры мелкие, округлые. Мякоть вначале губчатая, позже деревянистая, жесткая, легкая, без запаха и с горьковатым вкусом.

Ножка. Это едва ли не единственный трутовик, имеющий ярко выраженную ножку высотой 5-25 см. Ножка имеет по отношению к шляпке боковое положение. Ножка деревянистая, того же цвета, что и шляпка.

Споровый порошок. Буроватый.

Местообитание. Преимущественно в лиственных лесах на пнях или корнях.

Сезон. Круглый год.

Сходство. Из-за наличия ножки нельзя спутать с другими трутовиками.

Употребление. Несъедобен.

Лекарственные свойства. Гриб обладает целым рядом лекарственных свойств. Они были известны в Китае, Японии, Индии почти две тысячи лет. Он считается, наряду с женьшенем, не только тонизирующим средством, но и лекарством, повышающим иммунитет организма ко многим заболеваниям, вплоть до онкологических. Считается, что он повышает сексуальную активность, потенцию, продлевает жизнь. Различные препараты и экстракты из трутовика используют при лечении нефрита, гепатита, артрита, сахарного диабета, герпеса, аллергии, заболеваний печени, почек, дыхательной и нервной систем. На Руси этот гриб применяли при лечении десен.

В домашних условиях гриб можно использовать так:

Собранные плодовые тела очищают от грязи, листьев с помощью щеточки. Затем сушат в духовке или на солнце при температуре 45-50 градусов. Можно использовать свежие грибы, а сушеные заготовить впрок. 5-6 г высушенных или 25-30 г свежих грибов мелко измельчают ножницами или ножом, так как мякоть очень прочная. Измельченные грибы заливают тремя стаканами воды, доводят до кипения и настаивают 1,5-2 часа. Затем употребляют как чай по полстакана на прием. Правда, заварка получается горьковатой, особенно из молодых грибов. Употребление такого чая в течение 2-3 недель помогает нормализовать кровяное давление. Наши собственные наблюдения, не претендующие на научную чистоту, показали, что употребление заварки ускоряет заживление ранок, помогает при бронхите. Гриб во многих странах вводится в культуру. Его смело можно назвать «грибным женьшенем».

Трутовик овечий, Альбатреллус овечий, Краснопорка овечья

Albatrellus ovinus

Шляпка. Диаметр до 12 см, выпуклая или плоская, гладкая или трещиноватая. Цвет белесый или желтоватый. Мелкие трубочки белые или желтоватые, при надавливании желтеют. Мякоть у молодых грибов сочная, белая, с приятным запахом и вкусом, у старых - сухая, горьковатая.

Ножка. Высота 2-7 см, диаметр до 4 см, центральная или эксцентрическая, сплошная, белая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В хвойных лесах, образует микоризу с елью.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. С альбатреллусом сливающимся *(A. confluens),* который имеет палевые или охряные шляпки и образует тесные группы, а также растет под разными хвойными деревьями.

Употребление. Все виды альбатреллусов съедобны, но имеют жесткую мякоть.

Трутовик окаймленный, Древесная губка

Fomitopsis pinicola

Плодовое тело. Сильно варьируется по форме, размерам и окраске. Может быть копытообразным, консолевидным, подковообразным. Наружная поверхность твердая, покрыта толстой коркой, блестящей от смолистых веществ, на которой расположены концентрические зоны. Молодые грибы оранжево-желтые или красно-коричневые, позже цвет становится темно-серым, черноватым. Характерно наличие по краю каймы, которая отлича-

ется по окраске. Край тупой. Поры бледно-желтые. Мякоть белая или желтовато-охристая, запах кисловатый.

Споровый порошок. Светло-кремовый.

Местообитание. На мертвых стволах хвойных, реже лиственных деревьев; на живых стволах почти не встречается.

Сезон. В течение всего года.

Сходство. Молодые плодовые тела можно спутать с трутовиком лакированным *(Ganoderma lucidum)*, который отличается наличием ножки и произрастанием на лиственных породах.

Употребление. Несъедобен.

Трутовик серно-желтый

Laetiporus sulphureus

Syn.: *Polyporus sulphureus*

Трутовик серно-желтый

Шляпка. Ширина до 20 см, веерообразная, с волнистыми краями; как правило, несколько шляпок располагаются вместе, срастаясь у основания ножки. Вес таких колоний достигает нескольких килограммов. Цвет серно-желтый или желто-оранжевый, с розоватым оттенком, к старости выцветающий. Поверхность покрыта желтым пушком. Поры мелкие, желтые, в молодом возрасте выделяют водянистые желтые капли. Мякоть у молодых грибов мягкая, сочная, кисловатая, к старости становится грубой и горьковатой на вкус.

Споровый порошок. Бледно-кремовый.

Местообитание. Обычно в лиственных лесах, является опасным паразитом дерева.

Сезон. Поздняя весна - осень.

Сходство. Практически невозможно спутать с другими грибами.

Употребление. Гриб съедобен в молодом возрасте. Хорош для приготовления паштетов. Жесткую мякоть у основания шляпки не используют.

Лекарственные свойства. Содержит антибиотики, обладает противоопухолевыми свойствами, повышает иммунитет.

Трутовик чешуйчатый, Трутовик пестрый, Полипор чешуйчатый, Вязовик, Пестрец, Заячий гриб

Polyporus squamosus

Трутовик чешуйчатый

Шляпка. Диаметр 10-25 см, иногда достигает и гораздо больших размеров. В молодом возрасте круглая, воронковидная, затем приобретает веерообразную форму с глубокой впадиной в месте соединения с ножкой. Цвет кремовый, желтый, светло-ореховый, поверхность густо покрыта концентрически расположенными бурыми чешуйками. Гименофор трубчатый, белый, с возрастом кремово-желтый. Трубочки нисходящие по ножке. Запах и вкус приятные.

Ножка. Короткая, беловато-кремовая, к основанию черная, очень жесткая, боковая или эксцентрическая.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На стволах живых и мертвых лиственных деревьев, часто растет группами.

Сезон. Май - ноябрь. Часто выручает в межсезонье, когда сморчковые грибы уже отошли, а других грибов еще мало.

Сходство. Гриб очень характерен своей пестрой окраской. Похож на него трутовик щетинистый *(P. coronatus)* с более мелкими плодовыми телами, который растет на древесном валеже, чаще дубовом, и в некоторых источниках определяется как форма трутовика чешуйчатого. Это съедобный гриб.

Употребление. Съедобен в молодом возрасте. В старости он становится очень жестким, резиноподобным. Ножку и прилегающую к ней часть шляпки следует удалить. Используют в свежем виде (вкусен в супах) и сушат.

Лекарственные свойства. Имеет вещества, сдерживающие рост и развитие патогенных грибков.

Трутовик щетинистый

Polyporus coronatus

Syn.: *Polyporus floccipes*

Polyporus squamosus f. coronatus

P. lentus

Шляпка. Диаметр 2-10 см, в виде полуокружности или окружности, вдавленная в центре. Кожица кремово-желтая, густо покрыта чешуйками более темных тонов. Трубочки ко-

роткие, низбегающие, палевые или охристо-кремовые. Мякоть белая, жесткая, вкус сладковатый, запах приятный.

Ножка. Высота 5-6 см, диаметр до 1,5 см, эксцентрическая, палевая, покрыта белыми щетинками.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. На валежных ветках лиственных пород деревьев.

Сезон. Весна.

Сходство. Иногда считают формой трутовика пестрого *(P. squamosus)*, который паразитирует на деревьях и растет весной и летом.

Употребление. Съедобен в молодом возрасте.

Трюфель белый, Шойромицес жилковатый, Трюфель троицкий

Choiromyces meandriformis

Трюфель белый

Плодовое тело. Диаметр 4-12 см, клубневидное, в форме картофелины, с бугорками, складками, коричневатое, серовато-белое, буроватое. Мякоть сухая, мучнистая, плотная, беловатая или сероватая. С прожилками, придающими ей мраморность. Запах сильный, пряный.

Споровый порошок. Кремовый.

Местообитание. В лиственных и смешанных лесах на известковых почвах. Обитает под землей, зрелый гриб иногда частично выступает на поверхность.

Сезон. Вторая половина лета - осень.

Сходство. Можно спутать с трюфелем зимним *(Tuber brumale)* и трюфелем летним *(T. aestivum)*, которые встречаются в горных лесах Кавказа вблизи Черноморского побережья. Но у этих грибов поверхность покрыта крупными бородавками.

Употребление. Гриб съедобный, но не очень высокого качества. Можно использовать в качестве приправы.

Чесночник вонючий, Негниючник вонючий

Marasmius foetidus

Шляпка. Диаметр 1-3 см, сначала колокольчатая, позже плоская с углублением в центре. Цвет от желтовато- до красно-коричневого, в центре более темный. Пластинки редкие, перемежающиеся перемычками, красноватые. Мякоть тонкая с неприятным запахом гнилого чеснока.

Ножка. Высота до 2,5 см, диаметр до 0,2 см, цилиндрическая, вверху орехового цвета, внизу черная.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах, растет кучно на гниющей древесине, преимущественно буковой, а также лесного орешника.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Похож на другие мелкие негниючники, особенно на чесночник *brassicolensis (M. brassicolensis)* , растущий в хвойных лесах и сильно пахнущий гнилой капустой.

Употребление. Несъедобен из-за неприятного запаха, но среди негниючников нет опасных видов.

Чесночник колесовидный, Негниючник колесовидный

Marasmius rotula

Чесночник колесовидный

Шляпка. Диаметр до 1,5 см, выпуклая, с углублением в центре, покрыта радиальными бороздками. Цвет грязно-белый, иногда коричневатый. Пластинки редкие, приросшие зубцом, из-за чего, соединяясь с ножкой, образуют подобие ступицы колеса. Мякоть очень тонкая, безвкусная, запах слабый, чесночный.

Ножка. Высота до 7 см, толщина с иголку, крепкая, коричневато-черная.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. В лиственных лесах на гниющей древесине и хворосте.

Сезон. Май - октябрь.

Сходство. Похож на другие виды негниючников, но отличается характерным прикреплением пластинок к ножке.

Употребление. Гриб съедобен, но практического применения не имеет из-за мизерного размера.

Чешуйчатка ворсистая, Чешуйчатка обыкновенная

Pholiota squarrosa

Шляпка. Диаметр 5-15 см, вначале полусферическая, позже распростертая, с подогнутыми краями, в центре с бугорком. Цвет от желтого до ржаво-бурого с оливковым оттенком. Кожица покрыта заостренными чешуйками ржавого цвета. Пластинки приросшие, слабо нисходящие по ножке, сначала желтые, позже оливково- или ржаво-коричневые. Мякоть белая, позже желтоватая, очень плотная, вкус и запах редечные.

Ножка. Высота до 14 см, диаметр 1,5-2,5 см, цилиндрическая, иногда сужающаяся к основанию, плотная, одного цвета со шляпкой, густо покрыта чешуйками. На ножке развитое пленчатое кольцо.

Споровый порошок. Охристый.

Местообитание. В лиственных, реже хвойных лесах, на пнях, ослабленных и живых стволах.

Сезон. Август - ноябрь.

Сходство. Молодые грибы можно спутать с опенком осенним *(Armillaria mellea),* но редечный запах укажет на ошибку.

Употребление. Гриб съедобный, но низкого качества, можно мариновать и солить в смеси с другими грибами.

Чешуйчатка желто-зеленоватая

Pholiota gummosa

Шляпка. Диаметр 3-6 см, сначала выпуклая, позже распростертая, в центре с бугорком. Кожица клейкая, очень слизистая, мелкочешуйчатая, светло-желтая, в центре темнее, иногда со слабым зеленоватым оттенком. Пластинки приросшие, частые, сначала кремовые, затем светло-коричневые. Мякоть беловатая или светло-желтая, вкус и запах невыразительные.

Ножка. Высота 4-8 см, диаметр до 1 см, цилиндрическая, часто бывает изогнутой, плотная, одного цвета со шляпкой, у основания - цвета ржавчины.

Споровый порошок. Светло-коричневый.

Местообитание. В лиственных лесах, на пнях или рядом с ними, в травянистых местах.

Сезон. Осень.

Сходство. Похожа немного на некоторые гигрофоры со светлыми шляпками, но отличается от них частыми пластинками.

Употребление. Малоизвестный съедобный гриб. Употребляют после отваривания для маринования (лучше в смеси с другими грибами), можно жарить. Достоинство в том, что растет до поздней осени, когда других грибов немного.

Чешуйчатка жесткая, Полевка жесткая

Agrocybe dura

Чешуйчатка жесткая

Шляпка. Диаметр 3-7 см, начала выпуклая, позже распростертая, иногда с остатками покрывала по краям, бархатистая. Цвет беловатый или желтоватый. Пластинки приросшие зубцом, кремовые, затем темно- или пурпурно-коричневые. Мякоть плотная, без запаха, вкус слегка горький.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, иногда утолщенная к основанию, плотная, белая или палевая, остатки кольца не всегда заметны.

Споровый порошок. Коричневый.

Местообитание. Среди травы и валежа в лесах, садах, парках.

Сезон. Весна - ранняя осень.

Сходство. С чешуйчаткой, или полевкой, ранней *(A. praecox).*

Употребление. Съедобный, но малоценный в пищевом отношении гриб.

Лекарственные свойства. Содержит антибиотик агроцибин, подавляющий действие многих болезнетворных организмов.

Чешуйчатка ранняя, Полевка ранняя

Agrocybe praecox

Syn.: *Pholiota praecox*

Agaricus praecox

Шляпка. Диаметр 3-6 см, сначала выпуклая, позже плоская, с бугорком, иногда с остатками покрывала по краю. Кожица гладкая, шелковистая, иногда трещиноватая. Цвет беловатый, светло-желтый или буроватый, выцветающий. Пластинки частые, тонкие, светло-серые, позже бурые. Мякоть волокнистая, вкус невыразительный, запах мучной.

Ножка. Высота 3-6 см, цилиндрическая, слегка утолщенная к основанию, часто с продольными волокнами, в зрелости полая. В верхней части белая, ниже постепенно становится бурой. Кольцо беловатое, позже коричневеет от высыпавшихся спор.

Споровый порошок. Коричневый.

Местообитание. Среди травы в лесах, парках, садах, лугах, на пастбищах, вблизи гниющей древесины.

Сезон. С ранней весны до глубокой осени.

Сходство. С чешуйчаткой, или полевкой, жесткой *(A. dura).*

Употребление. Съедобный гриб посредственного качества, можно жарить, мариновать. Ценен своим появлением весной, когда других грибов мало.

Шампиньон двукольцевой, Шампиньон тротуарный

Agaricus bitorquis

Шампиньон двукольцевой

Шляпка. Диаметр до 15 см, полукруглая, позже выпукло-распростертая, иногда вдавленная в центре, края завернуты внутрь. Цвет белый или коричневатый. Пластинки свободные, частые, у молодых грибов розовые, затем темно-коричневые. Мякоть толстая, белая, розовеющая при надрезе, запах и вкус приятные.

Ножка. Высота 3-7 см, диаметр до 4 см, цилиндрическая, иногда сужающаяся к основанию, плотная, белая или коричневатая, имеет два кольца.

Споровый порошок. Темно-коричневый.

Местообитание. В лесу, на кучах навоза и мусора, в парках, садах, на газонах, вдоль дорог.

Сезон. Весна - осень.

Сходство. Очень похож на другие виды шампиньонов, но отличается наличием двух колец.

Употребление. Вкусный гриб, который можно варить, жарить, сушить. Не рекомендуется собирать его в черте города, вдоль автодорог и на свалках во избежание отравления поглощенными ядовитыми веществами.

Шампиньон двуспоровый

Agaricus bisporus

Шляпка. Диаметр до 12 см, сначала шаровидная, позже расправляется. Кожица покрыта буроватыми чешуйками, цвет от грязно-белого, характерного особенно для культивируемой формы, до буро-коричневого. Пластинки свободные, частые, сначала розово-серые, позже шоколадно-коричневые. Мякоть плотная, белая, при повреждении розовеет, запах сильный, вкус приятный.

Ножка. Высота до 10 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, полая или наполненная, белая или красноватая, с кольцом.

Споровый порошок. Темно-коричневый.

Местообитание. На унавоженных местах: компостных кучах, силосных ямах, пастбищах, в садах, огородах.

Сезон. С весны до глубокой осени.

Сходство. От ядовитых мухоморов отличается цветом пластинок, отсутствием вольвы и сильным запахом.

Употребление. Очень вкусный гриб, родоначальник широко культивируемого шампиньона, являющегося его белой разновидностью, хотя культивируют и бурую форму. Можно жарить, мариновать, сушить, использовать в качестве приправ и начинок.

Лекарственные свойства. Содержит большое количество витамина В2 (рибофлавина), сопоставимое с его количеством в говядине и молоке и значительно превосходящее его в овощах и злаках. Много в шампиньонах и тиамина. Из шампиньона двуспорового выделены антибиотики агаридоксин и кампестрин, активно действующие против тифа, паратифа, золотистого стафилококка. Активны препараты при лечении гнойных ран, туберкулеза. Содержит вещества, разрушающие холестериновые бляшки. Подобными свойствами обладают и другие виды шампиньонов.

Шампиньон желтокожий, Шампиньон рыжеющий

Agaricus xanthoderma

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала яйцевидная, позже ширококолокольчатая. Кожица гладкая, шелковистая, мелкочешуйчатая, белая, при прикосновении желтеет. Пластинки частые, свободные, сначала грязно-белые, затем розовые, при созревании пурпурно-коричневые. Мякоть не очень мясистая, белая, на разрезе желтеет, вкус неприятный. Запах карболовой кислоты, аптечный.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, к основанию вздутая, полая, белая, кольцо высокое, желобчатое. В нижней части при надрезе окрашивается в хромово-желтый цвет.

Споровый порошок. Бурый.

Местообитание. В лиственных лесах, садах, парках, среди травы, на пастбищах, в лесополосах.

Сезон. Лето - осень.

Сходство. Можно спутать со всеми съедобными шампиньонами, но хорошим отличительным признаком является неприятный запах, усиливающийся при отваривании. Очень похож на шампиньон плоскошляпковый, или карболковый *(A. placomyces),* который имеет шляпку диаметром до 12 см, с чешуйками серо-коричневого или коричнево-черного цвета, в центре более темную; мякоть на пораненных местах тоже желтеет, запах карболовый. Может расти и вне леса.

Употребление. Оба вида являются слабоядовитыми. В литературе имеются противоречивые сведения о степени ядовитости, часто она преувеличена. Хочется отметить, что шампиньон карболковый довольно широко собирается нашими грибниками и используется после отваривания. Вероятно, кишечные расстройства, возникающие у некоторых людей, зависят от индивидуальной восприимчивости. Тем не менее лучше воздерживаться от сбора грибов с запахом карболки или чернил.

Шампиньон луговой, Шампиньон обыкновенный, Печерица

Agaricus campestris

Syn.: *Psalliota campestris*

Шляпка. Диаметр до 15 см, у молодых грибов шаровидная, позже выпуклая, потом плоская, шелковистая, белая. Иногда в центре бывает покрыта редкими буроватыми чешуйками. У молодых грибов край шляпки соединен с ножкой частым покрывалом, закрывающим пластинки. У молодых грибов пластинки розовые или мясо-красные, затем черно-коричневые, частые, свободные. Мякоть плотная, белая, при надрезе розовеет. Вкус и запах приятные.

Ножка. Высота 4-10 см, диаметр 2-4 см, гладкая, белая, у основания бурая. В верхней части имеет белое пленчатое кольцо.

Споровый порошок. Пурпурно- или черно-коричневый.

Местообитание. На лугах, пастбищах, на скошенных полях, в огородах на хорошо удобренной почве.

Сезон. С мая до заморозков.

Сходство. Похож на другие виды шампиньонов с белыми шляпками: на ядовитый шампиньон желтокожий *(A. xanthoderma),* у которого мякоть интенсивно желтеет у основания ножки и неприятный запах карболовой кислоты, усиливающийся при варке; на слабоядовитые шампиньон черночешуйчатый *(A. meleagris)* и плоскошляпковый *(A. placomyces),* беловатая шляпка которых покрыта серо-и черно-коричневыми чешуйками. Они обильно появляются в лесу и вне леса осенью, тоже слабо пахнут карболкой. Часто собираются грибниками и, как нам кажется, не вызывают отравлений. Возможно, у некоторых людей бывает индивидуальная их непереносимость.

Употребление. Вкусный съедобный гриб, который можно варить, жарить, сушить, использовать в качестве гарнира.

Шампиньон полевой, Шампиньон овечий
Agaricus arvensis
Syn.: *Psalliota arvensis*

Шампиньон полевой

Шляпка. Диаметр до 20 см, сначала шаровидная, позже зонтиковидная, наконец плоско-выпуклая. Кожица шелковистая или чешуйчатая, сухая, белая, у старых грибов желтоватая, от прикосновения желтеет. Пластинки у молодых грибов почти белые, с кремовым оттенком, потом серо-розовые, при созревании шоколадно-коричневые. Мякоть нежная, белая, у зрелых экземпляров желтая или красноватая. Вкус мягкий, запах анисовый.

Ножка. Высота 6-15 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, слегка утолщенная к основанию, белая или желтоватая, с двуслойным кольцом.

Споровый порошок. Темно-бурый.

Местообитание. Любит солнечные места: луга, пастбища, поляны, лесные опушки, лесополосы, сады, парки.

Сезон. С мая до заморозков.

Сходство. Опасно перепутать с белым мухомором *(Amanita virosa)* и с мухомором весенним *(A. verna)*, которые смертельно ядовиты.

Предупреждение **: шампиньоны никогда не растут из вольвы и у них всегда окрашенные пластинки, а у ядовитых мухоморов - белые.**

Употребление. Очень вкусный гриб, употребляется свежим и сушеным.

Шапочка коническая

Verpa conica

Verpa digitaliformis

Шапочка коническая

Шляпка. Диаметр 2-4 м, колокольчато-коническая. Цвет желтовато-коричневый, красновато-буро-коричневый. Поверхность покрыта неглубокими, хаотично расположенными морщинами, на верхушке, как правило, имеется вмятина. Мякоть очень хрупкая, ломкая. Запах и вкус невыразительные.

Ножка. Высота до 10 см, цилиндрическая или сплюснутая с боков, полая, покрыта мелкими чешуйками. Цвет беловатый или желтый.

Споровый порошок. Белый.

Местообитание. Встречается практически в тех же местах, где и сморчковая шапочка *(Verpa bohemica)*, хотя является более редким видом.

Сезон. Апрель - май.

Сходство. Со сморчковой шапочкой *(Verpa bohemica)*, с митрофорой полусвободной *(Mitrophora semilibera)*.

Употребление. Можно жарить после предварительного отваривания.

Шишкогриб хлопьеножковый, Стробиломицес пятнистоногий, Ежовик пятнистоногий

Strobilomyces floccopus

Syn.: *S. strobilaceus*

Шишкогриб хлопьеножковый

Шляпка. Диаметр до 15 см, сначала шаровидная, позже плосковыпуклая. Поверхность серо- или черно-коричневая, покрыта грубыми крупными черепитчатыми чешуйками. Трубочки приросшие, с крупными порами, при надавливании чернеют. У молодых грибов прикрыты серо-белым покрывалом. Мякоть белесая, на разрезе приобретает красноватый оттенок, переходящий в черно-фиолетовый. Вкус и запах грибные.

Ножка. Высота до 15 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, слегка изогнутая, очень жесткая, чешуйчатая, с быстро исчезающим кольцом. Цвет сначала серый, затем черный.

Споровый порошок. Черно-коричневый.

Местообитание. В лесах разного типа, предпочитает кислые почвы.

Сезон. Август - октябрь.

Сходство. Неопытные грибники могут спутать с грабовиком *(Leccinum griseum)*, от которого отличается чешуйчатой поверхностью и наличием покрывала у молодых грибов.

Употребление. Гриб съедобный, из-за жесткой ножки можно употреблять только шляпки, но ввиду редкости лучше гриб оставить в природе.

Энтолома садовая, Энтолома щитовидная, Розовопластинник щитовидный, Подсливник, Подабрикосовик

Entoloma clypeatum

Syn.: *Rhodophyllus clypeatum*

Энтолома садовая

Шляпка. Диаметр до 12 см, у молодых грибов выпуклая или колокольчатая, позже неравномерно распростертая, с беспорядочно изогнутыми волнистыми краями, с толстым бугорком в центре, радиально-волокнистая. Цвет беловато-серый, серо-коричневый, буровато-серый. Пластинки редкие, широкие, приросшие зубцом, у молодых грибов белые, по мере созревания спор розовеющие.

Ножка. Высота до 12 см, диаметр до 0,5-4 см, волокнистая, часто перекрученная, ровная или изогнутая.

Споровый порошок. Розовый.

Местообитание. В лиственных лесах, садах, парках, иногда в лугах - на почвах, богатых питательными веществами.

Сезон. Апрель - май, иногда до июня.

Сходство. Очень похож на энтолому оловянную, или ядовитую *(E. sinuatum)*, которая растет в лиственных лесах летом и осенью и в горных лесах, но шляпка у подсливника гигрофанная (темнеющая при впитывании влаги), а у энтоломы оловянной негигрофанная. Также подсливник похож на ядовитый розовопластинник *(E. rhodopolium)*, встречающийся в горных лесах летом и осенью, шляпка у которого тонкая, не мясистая, с маленьким бугорком, светло-серая или желто-кремовая; на энтолому щелочную *(E. nidorodum)*, отличающуюся неприятным запахом. Кроме того, гриб похож на съедобный розовопластинник шелковистый *(E. sericeum)*, шляпка у которого темно-серо-бурая, гладкая, шелковистая, блестящая и который растет с августа по сентябрь, и на майский гриб *(Calocibe gambosa)*, растущий в те же сроки и в тех же местах. Грибники должны четко отличать энтолому садовую от ее ядовитых двойников и остерегаться розовопластинников, растущих летом и осенью, если нет четкой уверенности в их съедобности, т. к. определение по фотографиям и рисункам затруднено даже для специалистов.

Употребление. Гриб используют маринованным, соленым, жареным. На Западе характеризуется как отличный по вкусовым качествам, но авторы определили бы их как хорошие.

Литература

Phillips Roger. Mushrooms and other fungi of Great Britain & Europe. - London, 1981.
Prihoda A . Kapesni atlas hub. - Praha: Statni pedagogicke nakladatelstvi, 1986.
Romaghesi H . Petit atlas des champignons. - Bordas, 1983.
Андреева М Ф. Грибная охота. - СПб.: Агропромиздат; ООО «Диамант», 1999.
Андрест Б. В. Грибное лукошко. - М.: Лесная промышленность, 1972.
Васильева Л. Н . Съедобные грибы Дальнего Востока. - Владивосток: Дальневосточное книжное издательство, 1978.
Биологический энциклопедический словарь. - М.: Институт технологических исследований, 1993.
Вишневский М. В . Несъедобные, ядовитые и галлюциногенные грибы Московской области. Справочник-атлас. - М.: Формика-С, 2001.
Гарибова Л. В. Грибы в своем саду. - М.: Институт технологических исследований, 1993.
Горленко М. В. и др. Грибы СССР. - М.: Мысль, 1980.
Горленко М. В., Гарибова Л. В. Все о грибах. - М.: Лесная промышленность, 1985.
Грибы. Справочник // Пер. с итал. - М.: ООО «Издательство АСТ»; ООО «Издательство Астрель», 2001.
Грюнерт Г., Грюнерт Р. Грибы. - М.: ООО «Издательство АСТ»; ООО «Издательство Астрель», 2001.
Дермек Аурел. Грибы. - Братислава: Словарт, 1989.
Жизнь растений. Том второй. Грибы. - М.: Просвещение, 1976.
Журбинский И. Д. По грибы. - Кишинев: Тимпул, 1987.
Клан Я . Грибы. - Прага: Артия, 1984.
Кнудсен Хеннинг. Грибы. Иллюстрированный справочник // Пер. с датск. - М.: Мир книги, 2003.
Козак В. Т., Козьяков С. В. Все о съедобных грибах. - Киев: Урожай, 1987.
Корхонен Маури. 100 грибов // Пер. с финск. - М.: Лесная промышленность, 1981.
Кудряшева З. Н. и др . Грибы наших лесов. - Минск.: Ураджай, 1970.
Мазин В. В., Шашкова Л. С. Грибы, растения и люди. - М.: Агропромиздат, 1986.
Меркулов В. А. Грибы на Ставрополье. - Ставрополь: Ставропольское книжное издательство, 1975.
Морозов А. И. Лекарственные грибы. - М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2003.
Мурох В. И., Стекольников Л. И. Наш зеленый исцеляющий друг. - Минск: Ураджай, 1985.
Семенов А. И. О грибах и грибниках. Справочник по сбору грибов в Крыму. - Симферополь: Таврия, 1990.
Сержанина Г. И. На грибных тропинках. Минск: Ураджай, 1990.
Сержанина Н. Н., Змитрович И. И. Макромицеты. - Минск: Вышэйшая школа, 1986.
Сигунов П. Н. Лесное счастье. - М.: Детская литература, 1974.
Стенин И. Ю., Стенина Н. П. Разведение грибов на дачном участке, в квартире, в гараже. - М.: ЗАО «Издательство «Центрполиграф»; ООО «МиМ «Дельта», 2002.
Федоровская Г. И. Грибная энциклопедия. - М.: РИПОЛ классик, 2003.
Филиппова И. А. Лечение лекарственными грибами. - СПб.: Диля, 2003.
Хинкова Цв., М. Друмева-Димчева, Г. Стойчев, В. Чалъков. Нашите гъби. - София: Земиздат, 1986.
Яковлев К. Ф. Лесные дива. - М.: Детская литература, 1974.
Янсен Пеле. Все о грибах. - СПб: СЗКЭО «Кристалл»; М.: Оникс, 2004.